



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

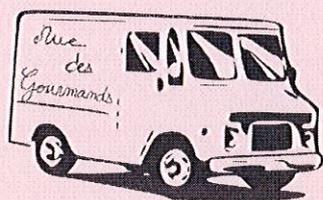
**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

PRÉSENTATION DU SUJET



Source : <http://pixabay.com/fr/mail-camion-de-transport-postaux-24379/>
14/10/14 15 :00

Diplômé du baccalauréat professionnel et après quelques années d'expérience en restauration traditionnelle, vous décidez de créer votre entreprise : « Rue des Gourmands ».

Le concept envisagé est le suivant :

- restauration ambulante de type « Food truck* »
- un laboratoire pour les fabrications
- trois camions aménagés pour la commercialisation
 - Camion 1 : truck à pâtes
 - Camion 2 : truck à burger
 - Camion 3 : café truck.

* **Food truck** : camion-cantine, restaurant ambulant ou camion restaurant.
C'est une restauration mobile par le biais d'un véhicule ambulant, concept importé des États-Unis.

BARÈME DE NOTATION

Dossier 1 :	3	points
Dossier 2 :	3,25	points
Dossier 3 :	4	points
Dossier 4 :	9,75	points

TOTAL : 20 points

CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2015		Coef : 2	Durée : 1 heure
Repère : 1506-CU T 11-Cor		Page 1 sur 5	

ANNEXE T1

À l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier :

- Le respect des consignes et du cahier des charges notation 0,25 pt par bonne réponse (3 points)
- L'harmonie de la composition des plats

LES SALADES ET LES HORS D'OEUVRE

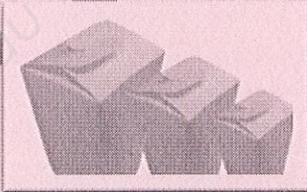
DENRÉE PRINCIPALE	NOM DU PLAT	COMPOSITION
TOMATE		
TAGLIATELLE		
ASSORTIMENT DE JEUNES POUSSÉS DE SALADE		

LES BURGERS

DENRÉE PRINCIPALE	NOM DU PLAT	COMPOSITION
VIANDE DE BŒUF HACHÉ		
CABILLAUD		
SUPRÊME DE VOLAILLE		

Pour le matériel 0,50 pt
 Pour la progression 0,25 pt (3,25 points)

ANNEXE T2

		<h1>Émincé de volaille au curry</h1> <p>Base : 1 couvert</p>	
INGREDIENTS	U	QTÉ	PROGRESSION
Escalope de poulet	kg	0,150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mise en place du poste de travail. 2. Parer et détailler les escalopes en lanières. 3. Réaliser le fond blanc de volaille. 4. Assaisonner, fariner et paner dans le curry. 5. Rissoler les lanières de volaille <u>0,25 pt</u> 6. Réaliser la sauce curry <ul style="list-style-type: none"> • décanter • dégraisser • déglacer vin blanc et réduire • mouiller fond blanc et réduire • crémier • assaisonner avec le curry • ajouter les escalopes à la sauce. 7. Dresser en sac sous-vide individuel <u>0,25 pt</u> 8. Réaliser le vide d'air <u>0,25 pt</u> 9. Cuire à la vapeur à +80°C, 20 minutes. 10. Refroidir de +63°C à +10°C en 2h <u>0,25 pt</u> 11. Stocker en chambre froide positive à +2°C <u>0,25 pt</u>
Farine type 45	kg	0,015	
Curry poudre	kg	0,002	
Huile arachide	Litre	0,01	
Beurre doux	kg	0,010	
Vin blanc sec	Litre	0,02	
Fond blanc volaille	Litre	0,10	
Crème épaisse	kg	0,020	
Sel / poivre	kg	PM	
LISTE DU MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET CUISSON			
<ul style="list-style-type: none"> • Sautoir • Russe • Planche à découper • Bahut • Plaque à débarrasser • Machine sous-vide <u>0,5 pt</u> • Sac sous-vide <u>0,5 pt</u> 			
LISTE DU MATÉRIEL DE DRESSAGE			
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;">BOÎTE À PÂTES</div> </div>			

		<h2>Protocole de remise en température</h2> <h3>Émincé de volaille au curry</h3>	
MATÉRIEL DE CUISSON FIXE	MODE OPÉRATOIRE		
- Enceinte micro-ondes - Bain marie - Four polycuiseur - Four vapeur <i>0,5 pt</i>	1	Récupérer la portion de volaille en chambre froide à +2°C	
	2	Remettre en température de +2°C à +63°C à cœur en moins de 2h <u>0,5 pt</u>	
	3	Dresser sur les pâtes chaudes	



CARTE DES DESSERTS

Pâte de base	Appellation	Descriptif	Contenant	Prix de vente
Pâte feuilletée	À l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier le respect des consignes. <i>0,25 pt</i>	À l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier les attentes de la clientèle, l'harmonie de la composition des desserts. <i>0,25 pt</i>	À l'appréciation du correcteur <i>0,25 pt</i>	À l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier que le prix soit en relation avec les produits choisis. <i>0,25 pt</i>
Pâte à brownies	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>
Pâte à brioche	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>
Pâte sucrée	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>	 <i>0,25 pt</i>

ANNEXE T4

A l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier le respect des consignes

Notation 3,25 pts par concept

Total 9,75 points

CONCEPT			
TRUCK À PÂTES			
Matériels choisis	Avantage	Inconvénient	Justification
A l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier le respect des consignes. 0,25 pt	A l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier le respect des consignes. 0,25 pt	A l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier le respect des consignes. 0,25 pt	A l'appréciation du correcteur en prenant soin de vérifier le respect des consignes. 1 pt
0,25 pt	0,25 pt	0,25 pt	
0,25 pt	0,25 pt	0,25 pt	

CONCEPT			
TRUCK À BURGER			
Matériels choisis	Avantage	Inconvénient	Justification

CONCEPT			
CAFÉ TRUCK			
Matériels choisis	Avantage	Inconvénient	Justification