



**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.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2015

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

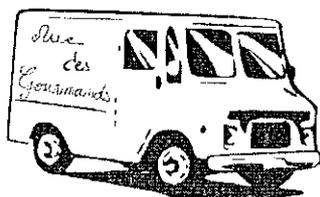
Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée.

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

PRÉSENTATION DU SUJET



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

Diplômé(e) 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 ambulante ou camion restaurant.
C'est une restauration mobile par le biais d'un véhicule ambulante, concept importé des États-Unis.

Fiche de présentation « RUE DES GOURMANDS »

CAPACITÉ DE SERVICE <i>Jusqu'à 60 personnes par camion</i>
SPÉCIALITÉS ET COMPÉTENCES <i>Commercialisation en vente ambulante de plats traditionnels « fait maison »</i>
MÉTHODOLOGIE <i>Une unité de production de 200 m² avec agrément 3 camions aménagés pour la commercialisation aux normes Agrément sanitaire communautaire N° FR 42 - 544 - 12 CE</i>
ZONE D'INTERVENTION <i>Centre-ville historique, zones industrielles, parcs d'activités</i>

BARÈME DE NOTATION

Dossier 1 : CARTE DES PRESTATIONS DU TRUCK À BURGER	3	points
Dossier 2 : LIAISON FROIDE SOUS VIDE DU TRUCK À PÂTES	3,25	points
Dossier 3 : PÂTISSERIE DU CAFÉ TRUCK	4	points
Dossier 4 : CONCEPTS ET ÉQUIPEMENTS DE FOOD TRUCK	9,75	points
TOTAL :	20	points

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

Dossier 1 : CARTE DES PRESTATIONS DU TRUCK À BURGER

↳ La situation

Afin de développer et pour fidéliser votre clientèle, vous renouvelez la carte de votre « truck à burger » toutes les semaines en vous imposant le respect du cahier des charges **DOCUMENT T1**.

↳ Votre rôle

Proposer  **ANNEXE T1** un nom de burger, salade ou hors d'œuvre et décrire la composition.

Dossier 2 : LIAISON FROIDE SOUS VIDE DU TRUCK À PÂTES

↳ La situation

Votre carte comprend un plat à base de pâtes fraîches et de volaille **DOCUMENT T2**.
Afin d'optimiser la production, vous choisissez de travailler en liaison froide pour la distribution.

↳ Votre rôle

Rédiger la fiche technique et compléter le protocole de remise en température du produit conditionné sous-vide  **ANNEXE T2**.

Dossier 3 : PÂTISSERIE DU CAFÉ TRUCK

↳ La situation

Pour le concept « café truck », vous utilisez quatre pâtes de base courantes. Chaque semaine, vous proposez des pâtisseries élaborées répondant aux attentes des consommateurs et à vos contraintes de fabrication **DOCUMENT T3**.

↳ Votre rôle

Indiquer  **ANNEXE T3** l'appellation, le descriptif, le contenant et le prix de vente.

Dossier 4 : CONCEPTS ET ÉQUIPEMENTS DE FOOD TRUCK

↳ La situation

Afin d'équiper les trois camions, un fournisseur de matériel vous propose une liste non exhaustive de matériel de cuisine **DOCUMENT T4**.

↳ Votre rôle

Pour chaque camion, proposer trois matériels adaptés au concept et citer un avantage et un inconvénient pour chacun.

Justifier vos choix  **ANNEXE T4**.

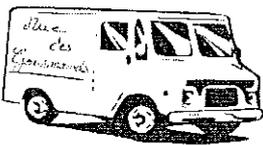
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Repère : 1506-CU T 11	Session 2015 Page 3 sur 11

DOCUMENT T1

CAHIER DES CHARGES	
	<p>SARL Food Truck « Rue des Gourmands »</p> <p>Siège social : 11 rue de la roue 75012 PARIS</p> <p>Capital : 32 000 €</p>
PRESTATIONS	CONTRAINTES
Les salades	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une majorité de produits frais • Conditionner en bols plastiques transparents avec couvercle • Pas de remise en température • Cinq composants maximum par recette
Les hors d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une majorité de produits frais • Conditionner en bols plastiques transparents avec couvercle • Pas de remise en température • Cinq composants maximum par recette
Les plats	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une majorité de produits frais • Conditionner en barquettes avec couvercles pouvant être passées au micro-ondes • Faciles à remettre en température (pas de grosses pièces) • Avec ou sans sauce • Accompagnés d'une garniture minimum • Utiliser un pain burger à base de farine issue de l'agriculture biologique
Les desserts	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une majorité de produits frais • Couper en portions pour faciliter la dégustation (petites bouchées) • Pas de glaces et sorbets • Pouvant être remis en température

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1506-CU T 11	Session 2015	Page 4 sur 11

DOCUMENT T2

		<h2>Pâtes fraîches et émincé de volaille au curry</h2> <p>Base : 1 couvert</p>																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTS</th> <th>U</th> <th>QTÉ</th> <th>PROGRESSION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escalope de poulet</td> <td>kg</td> <td>0,120</td> <td rowspan="11"> <ol style="list-style-type: none"> Mettre en place du poste de travail. Parer et détailler les escalopes en lanières. Réaliser le fond blanc de volaille. Assaisonner, fariner et paner dans le curry. Sauter les lanières de volaille à feu doux. Réaliser la sauce curry : <ul style="list-style-type: none"> décanter et réserver au chaud dégraisser déglacer vin blanc et réduire mouiller fond blanc et réduire crémer assaisonner avec le curry ajouter les escalopes à la sauce. Réchauffer les pâtes. Mélanger intimement. Dresser. </td> </tr> <tr> <td>Farine type 45</td> <td>kg</td> <td>0,015</td> </tr> <tr> <td>Curry poudre</td> <td>kg</td> <td>0,002</td> </tr> <tr> <td>Huile arachide</td> <td>Litre</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>Beurre doux</td> <td>kg</td> <td>0,010</td> </tr> <tr> <td>Vin blanc sec</td> <td>Litre</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Fond blanc volaille</td> <td>Litre</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td>Crème épaisse</td> <td>kg</td> <td>0,020</td> </tr> <tr> <td>Sel / poivre</td> <td>kg</td> <td>PM</td> </tr> <tr> <td>Pâte fraîche</td> <td>kg</td> <td>0,100</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="3"> LISTE DU MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET CUISSON </td> <td align="center"> LISTE DU MATÉRIEL DE DRESSAGE </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> Sautoir Russe Planche à découper Bahut Plaque à débarrasser </td> <td align="center">  <p>BOÎTE À PÂTES</p> </td> </tr> </tbody> </table>	INGREDIENTS	U	QTÉ	PROGRESSION	Escalope de poulet	kg	0,120	<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place du poste de travail. Parer et détailler les escalopes en lanières. Réaliser le fond blanc de volaille. Assaisonner, fariner et paner dans le curry. Sauter les lanières de volaille à feu doux. Réaliser la sauce curry : <ul style="list-style-type: none"> décanter et réserver au chaud dégraisser déglacer vin blanc et réduire mouiller fond blanc et réduire crémer assaisonner avec le curry ajouter les escalopes à la sauce. Réchauffer les pâtes. Mélanger intimement. Dresser. 	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	Pâte fraîche	kg	0,100	LISTE DU MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET CUISSON			LISTE DU MATÉRIEL DE DRESSAGE	Sautoir Russe Planche à découper Bahut Plaque à débarrasser	
INGREDIENTS	U	QTÉ	PROGRESSION																																								
Escalope de poulet	kg	0,120	<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place du poste de travail. Parer et détailler les escalopes en lanières. Réaliser le fond blanc de volaille. Assaisonner, fariner et paner dans le curry. Sauter les lanières de volaille à feu doux. Réaliser la sauce curry : <ul style="list-style-type: none"> décanter et réserver au chaud dégraisser déglacer vin blanc et réduire mouiller fond blanc et réduire crémer assaisonner avec le curry ajouter les escalopes à la sauce. Réchauffer les pâtes. Mélanger intimement. Dresser. 																																								
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																																									
Pâte fraîche	kg	0,100																																									
LISTE DU MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET CUISSON				LISTE DU MATÉRIEL DE DRESSAGE																																							
Sautoir Russe Planche à découper Bahut Plaque à débarrasser			 <p>BOÎTE À PÂTES</p>																																								

DOCUMENT T3

PÂTE DE BASE	CONTRAİNTE D'APPROVISIONNEMENT	ATTENTE DES CONSOMMATEURS
PÂTE FEUILLETÉE	Une bouchée cylindrique de 0,055 kg	<ul style="list-style-type: none"> une crème de base du chocolat un fruit rouge
PÂTE À BROWNIES	Un rectangle de 0,065 kg	<ul style="list-style-type: none"> une mousse à base de produit laitier une sauce froide
PÂTE À BRIOCHE	Une tranche de 0,045 kg	<ul style="list-style-type: none"> servir chaud un fruit une sauce ou un coulis
PÂTE SUCRÉE	Une tartelette ronde de Ø12 cm	<ul style="list-style-type: none"> trois fruits un appareil à base d'oléagineux une crème montée

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

DOCUMENT T4

LISTE DES MATÉRIELS PROPOSÉS DISPONIBLES A L'AMÉNAGEMENT DE VOS CAMIONS

Matériel de préparation et de stockage :

1. Une machine sous-vide simple cloche
2. Un meuble de stockage (produits secs et emballages)
3. Une armoire haute de stockage, réfrigérée et vitrée (0 à +3°C)
4. Un présentoir vitré, réfrigéré
5. Un plan de travail inox équipé de 5 mini armoires de stockage réfrigérées (0 à +3°C)
6. Une machine à hacher
7. Une trancheuse à viandes

Matériel de cuisson :

1. Four polycuiseur 6 niveaux avec sonde de température
2. Grill « type plancha »
3. Salamandre à plafond mobile
4. Friteuse double bacs
5. Un thermoplongeur
6. Un thermomix
7. Un gastrovac
8. Deux fours à micro-ondes grande capacité

Matériel divers :

1. Poste de lavage équipé d'un lave-mains, d'un distributeur de savon, d'une brosse à ongles et d'un distributeur de papier à usage unique
2. Une étuve de maintien en température avec sonde de contrôle et affichage direct
3. Une hotte d'aspiration
4. Une machine à café

Matériel de pâtisserie :

1. Une turbine à glace
2. Un pacojet
3. Une machine à Chantilly
4. Trois siphons

ANNEXE T1

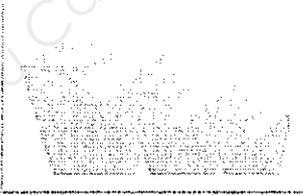
LES SALADES ET LES HORS D'OEUVRE

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

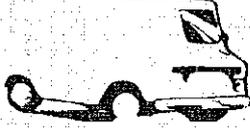
LES BURGERS

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

ANNEXE T2

		<h2 style="margin: 0;">Émincé de volaille au curry</h2> <p style="margin: 0;">Base : 1 couvert</p>	
INGREDIENTS	U	QTÉ	PROGRESSION
Escalope de poulet	kg	0,150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre 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. 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. 8. 9. Cuire à la vapeur à +80°C, 20 minutes 10. 11.
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	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 • • 			 <p style="margin: 0;">BOÎTE À PÂTES</p>

		<h2 style="margin: 0;">Protocole de remise en température</h2> <h3 style="margin: 0;">Émincé de volaille au curry</h3>	
MATÉRIEL DE CUISSON FIXE	MODE OPÉRATOIRE		
	1	Récupérer la portion de volaille en chambre froide à +2°C	
	2		
	3	Dresser sur les pâtes chaudes	



CARTE DES DESSERTS

Pâte de base	Appellation	Descriptif	Contenant	Prix de vente
Pâte feuilletée				
Pâte à brownies				
Pâte à brioche				
Pâte sucrée				

ANNEXE T4

CONCEPT			
TRUCK À PÂTES			
Matériels choisis	Avantage	Inconvénient	Justification

CONCEPT			
TRUCK À BURGER			
Matériels choisis	Avantage	Inconvénient	Justification

CONCEPT			
CAFÉ TRUCK			
	Avantage	Inconvénient	Justification
 <p>Matériels choisis</p>			