



**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 2016

### ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

#### Sous-épreuve E11 : Technologie

*Aucun document ou matériel autorisé*

*Le sujet se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.  
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.**

<b>SUJET</b>	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> <b>Sous-épreuve E11 Technologie</b>
<b>Session : 2016</b>	Coef. : 2      Durée : 1 heure
Repère : 1606-CU T 11	Page 1 / 10

## PRÉSENTATION DU SUJET



Source: fotosearh 14/02/2015 à 20h21

### Contexte professionnel

Le restaurant-traiteur « **La Marine** » spécialisé dans les préparations à base de poissons et de fruits de mer, est situé sur le port d'une ville côtière de Bretagne.

Il propose toute l'année une restauration simple, inspirée des produits de la mer et du terroir breton.

Après obtention de votre diplôme et fort de l'expérience professionnelle acquise lors de vos stages, vous intégrez la brigade de monsieur PERRIN en qualité de second de cuisine.

### *Fiche de présentation de l'entreprise*

#### CAPACITÉ DE SERVICE

De 30 à 300 couverts par jour  
(300 couverts au maximum pour l'activité traiteur, restauration d'événements)  
Moyenne de 65 couverts par jour  
Ticket moyen 25 euros  
Ouverture 6 jours sur 7 - de 10h00 à 23h00

Quai des pêcheurs de Langoustines  
29120 Combrit Sainte-Marie

#### CONCEPT(S) DE RESTAURATION

Restauration traditionnelle française inspirée du terroir breton, carte de poissons et fruits de mer, carte et menus gastronomiques, carte restauration d'événements (traiteur).  
Volonté de développer le concept de cuisine nomade à base de produits de la mer.

### PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Points	Barème
<b>Dossier ①</b>	APPEL D'OFFRE DE LA MUNICIPALITÉ	Document 1 Annexe 1 Annexe 2 Annexe 3		9 points
<b>Dossier ②</b>	CRÉATION D'UN LABORATOIRE DE PRODUCTION	Document 2		4 points
<b>Dossier ③</b>	LE PARTENARIAT GOURMAND	Annexe 4 Annexe 5 Annexe 6		7 points
<b>Total notation</b>				<b>20 points</b>

## Dossier 1 APPEL D'OFFRE DE LA MUNICIPALITÉ

### ►La situation :

Une petite zone commerciale vient d'ouvrir. La municipalité de Combrit Sainte-Marie cherche à développer des formes de restauration variées et lance un appel d'offre. Très à l'écoute des innovations en matière de cuisine nomade, le chef souhaite participer à cet appel d'offre en proposant un concept de restauration embarquée.

Afin de répondre au mieux, vous suggérez un projet basé sur le concept du « food truck »<sup>1</sup>.

### ►Votre rôle :

1. Après lecture du **document 1** et en vous aidant de vos connaissances, présenter (**annexe 1**) une synthèse du concept « food truck »
2. Proposer (**annexe 2**) le nom, la spécialité du camion, et les trois produits marqueurs utilisés.
3. Compléter (**annexe 3**) l'ardoise des plats « terre & mer ».

## Dossier 2 CRÉATION D'UN LABORATOIRE DE PRODUCTION

### ►La situation :

Vous avez remporté l'appel d'offre et votre concept fonctionne assez bien, entraînant une hausse du chiffre d'affaires et du volume de travail. Monsieur PERRIN souhaite créer un petit laboratoire de production d'une superficie de 60 m<sup>2</sup> pour approvisionner le « Food truck » et l'activité traiteur en général.

Afin d'obtenir l'agrément de la DDPP<sup>2</sup>, le chef vous confie certaines tâches importantes, décrites dans le **document 2**.

### ►Votre rôle :

4. Expliquer le principe de la marche en avant.
5. Lister sous forme de tableau (à réaliser par le candidat), le matériel nécessaire à la préparation, à la cuisson, au stockage et au transfert de la production en liaison différée.

*(réponses à inscrire directement sur la copie candidat)*

## Dossier 3 LE PARTENARIAT GOURMAND

### ►La situation :

Dans le cadre du jumelage avec la ville Italienne de Vercelli, la municipalité vous confie l'animation du « **Partenariat Gourmand Italie – France** ».

Vous êtes chargé(e) de concevoir le diner de clôture de cette manifestation.

Pour gérer le surcroît de travail temporaire que représente cette manifestation, le chef fait appel à une agence d'intérim pour recruter un commis de cuisine en extra.

### ►Votre rôle :

6. Proposer (**annexe 4**) un menu de gala entièrement dédié à la Bretagne et l'Italie
7. Compléter (**annexe 5**) le bon de commande simplifié (base 50 personnes) destiné à votre fournisseur de poissons et de fruits de mer pour la réalisation du menu.
8. Compléter (**annexe 6**) la fiche de poste de l'agence d'intérim Provi'Rest.

<sup>1</sup> Camion de restauration, cuisine mobile

<sup>2</sup> Direction Départementale de la Protection des Populations

**EXTRAIT : La folie Food trucks (article du 04/04/2013 - 17h50)**

**Souvent stationnés aux abords des grands marchés parisiens, ces camions itinérants de restauration rapide font un tabac dans l'univers de la «Street-Food»**



*La folie food trucks Jean-Lionel Dias*

Place de la Madeleine à Paris, jour de marché. Des effluves d'oignons caramélisés viennent chatouiller les narines des affamés qui patientent derrière le désormais célèbre Camion qui fume, garé entre le petit maraîcher et le très bon fromager. Depuis un an déjà, Kristin Frederick et son camion créent le buzz dans l'univers de la « street-food » avec ses savoureux burgers préparés devant le client. Véritable phénomène né aux États-Unis, la cuisine de rue s'impose comme la tendance bouffe du moment [.....]

**Une clientèle de gourmets**

La grande innovation c'est la recherche de produits de qualité, la surprise culinaire. Oui au burger tombé du camion, mais il faut qu'il soit bon ! Des chefs passés par de grandes cuisines n'hésitent pas à mettre les mains dans le moteur. L'étoilé et médiatique Thierry Marx, chantre de la cuisine moléculaire, vient de créer l'association « Street-food en mouvement », qui a publié tout récemment le livre blanc de la « street-food » et a élaboré une charte de qualité. « C'est une vraie alternative à la malbouffe » ; [.....] Avant d'aller chercher son déjeuner, on vérifie sur le Net, sur Facebook ou Twitter que le camion sera bien au rendez-vous.

**Des autorisations au compte-goutte**

Et ça marche. La vente à emporter ne s'est jamais aussi bien portée. Le marché a connu une hausse de 66% de son chiffre d'affaires en huit ans. Les camions ambulants représentent 12% des points de vente de ces repas take away, soit 20 000 aujourd'hui en France.

*Source : le 04/04/2013 à 12h45  
<http://tempsreel.nouvelobs.com/>*

Actualités

**HYGIÈNE**

**Service traiteur : les règles à respecter**  
 Préparations à l'avance, desserts, conditionnement, étiquetage, transport, stockage, service... Assurer un service de traiteur demande de suivre un process scrupuleux en matière d'hygiène.

[.....]  
**Préparations à l'avance**  
 Les préparations à l'avance sont, par nature, à risque car leur consommation différée dans l'espace et/ou dans le temps augmente les risques liés à la conservation (prolifération ou contamination). C'est pourquoi ces opérations font l'objet de règles précises et conditionnent les déclarations et agréments spécifiques aux établissements préparant les plats cuisinés à l'avance.

Les quelques produits autorisés doivent être refroidis rapidement après la cuisson [.....]. Les températures et durées de refroidissement seront notées sur une fiche de suivi de refroidissement et les produits seront filmés et identifiés en chambre froide avec leur date de cuisson. La planification des opérations sera essentielle pour éviter tout temps d'attente préjudiciable aux règles de température. Les produits ainsi refroidis seront immédiatement stockés en chambre froide.

**Conditionnement et étiquetage des préparations à l'avance**

[.....]  
 L'étiquetage est indispensable pour permettre une bonne traçabilité des informations concernant le produit conditionné et plats cuisinés à l'avance dans leur ensemble. Il sera réalisé le plus tôt possible, dès la fin de la fabrication ou, à défaut, l'échelle de produits non étiquetés identifiée et on tiendra compte de la date réelle de fabrication pour l'étiquetage final des plats cuisinés à l'avance. La dénomination, la DLC sous la forme « à consommer jusqu'au... » et la température de conservation doivent figurer sur l'étiquette. [.....]

**Le transport**

Le transport doit répondre aux exigences réglementaires en termes de conditions de température. [.....]

Un contrôle au départ et à l'arrivée des préparations est nécessaire pour garantir la maîtrise des températures en liaison chaude comme en liaison froide. Les matières transportées seront identifiées par l'étiquetage et un document de transport les accompagnera afin de permettre la traçabilité des préparations réalisées à l'avance.[.....]

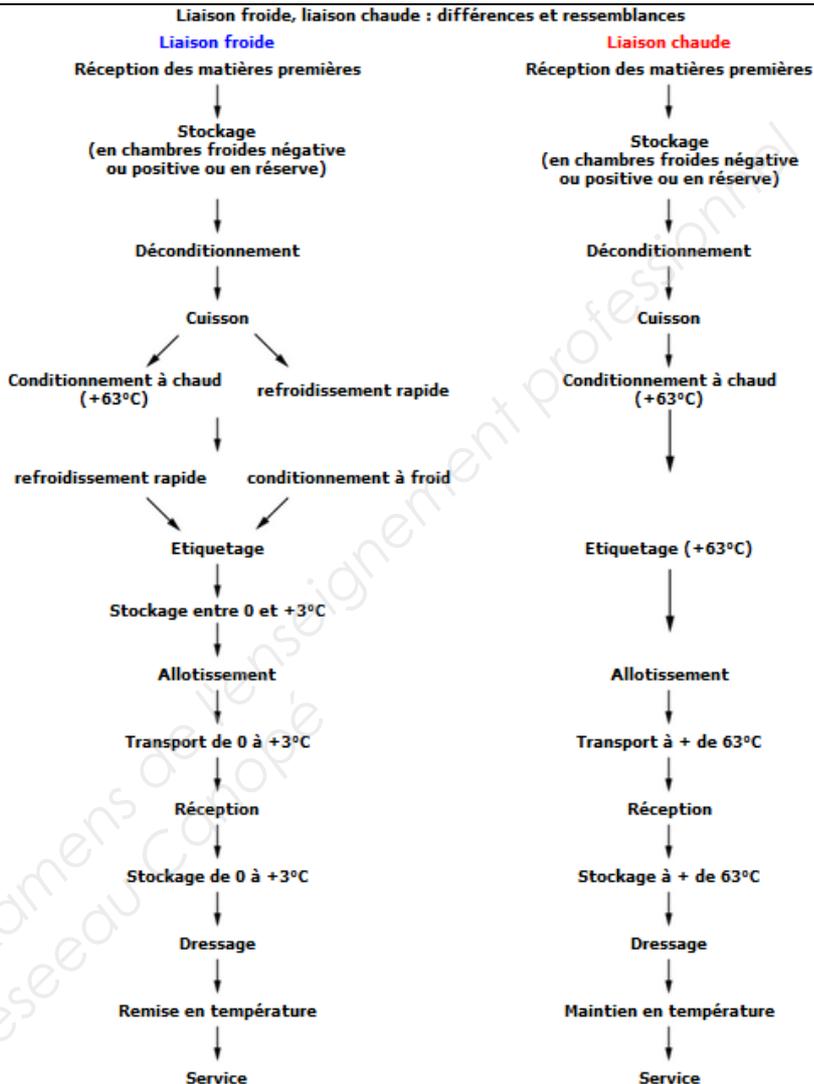
**Le service froid**

Le matériel devra être mis en route environ une heure avant le service. Une rotation assez régulière doit avoir lieu pour que les produits ne soient pas entreposés plus de deux heures. [.....]

**Le service chaud**

Le matériel de maintien en température chaude doit être mis en route au minimum une heure avant l'utilisation. [.....] Aucune tolérance n'est acceptée, sauf pour les produits spécifiques (viande rouge, steak haché...) où la température peut être inférieure, mais dont la durée maximum de stockage est de vingt minutes. Ce sont des produits réalisés en direct.

Dominique Voisin



Sources : [http://chainedufroid-haccp.com/liaison-froide\\_liaison-chaude.php](http://chainedufroid-haccp.com/liaison-froide_liaison-chaude.php) le 08/09/2015 à 16 h 35

Extrait : article journal de l'hôtellerie 15/07/10

DÉFINITION DU  
CONCEPT

## 2 AVANTAGES

•

•

## 2 INCONVÉNIENTS

•

•

<b>Nom du concept</b>	
<b>La spécialité du camion</b>	
<b>Produits marqueurs utilisés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>

 <i>Plats</i>	 <i>Pâtes maison</i>	 <i>Desserts</i>
<p><i>Proposer 2 plats dont un à base de produits de la mer et un à base de viande, en lien avec le concept (cuisine nomade) et la région Bretagne.</i></p>	<p><i>Proposer 2 préparations de pâtes fraîches dont un à base de produits de la mer et un à base de légumes, en lien avec le concept (cuisine nomade) et la région Bretagne.</i></p>	<p><i>Proposer 2 desserts en lien avec le concept (cuisine nomade) et la région Bretagne.</i></p>
<p><b>Plat 1 :</b></p>	<p><b>Plat 1 :</b></p>	<p><b>Plat 1 :</b></p>
<p><b>Plat 2 :</b></p>	<p><b>Plat 2 :</b></p>	<p><b>Plat 2 :</b></p>

**Menu de Gala - Partenariat Gourmand**

-----  
(Entrée à base de fruits de mer- Bretagne)

-----  
(Poisson – Bretagne)

-----  
(Viande – Italie)

-----  
(Dessert – Italie)

### BON DE COMMANDE SIMPLIFIÉ

DESCRIPTION DU PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ UNITAIRE	QUANTITÉ TOTALE

FICHE DE POSTE	<div style="text-align: center;">  <p><i>une agence spécialisée, à la mesure de votre événement</i></p> </div>
Description du poste à pourvoir	
Place dans l'organigramme	Sous la responsabilité de la brigade
Fonction du supérieur hiérarchique direct	Chef de cuisine
Description des tâches à effectuer	
Diplôme(s) requis	Titulaire du CAP cuisine
Compétences principales recherchées	