



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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 2017

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
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 : 2017	Coef. : 2 Durée : 1 heure
Repère : 1706-CU T 11	Page 1 / 13

PRÉSENTATION DU SUJET



source : www.fotolia.com le 04/10/2016 à 14 h 09

Contexte professionnel

L'**Avranchin** est un hôtel restaurant réputé situé au Mont-Saint-Michel en Normandie. Il réalise un volume d'affaire important durant la saison estivale et emploie plus de cinquante-cinq salariés.

Monsieur et Madame RENAUD, les propriétaires de l'établissement, vous recrutent comme chef de partie pour la saison estivale, afin de faire face au surcroît d'activité.

Ils vous confient la production du repas du personnel dans votre fiche de poste et vous implique dans le protocole de fabrication. Vous êtes également associé(e) à une proposition de menu-enfant, et dans une réflexion concernant les achats pour la réalisation d'un repas.

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE 800 clients par jour Service continu de 11 h 00 à 23 h 00 En moyenne 4 services par jour	OFFRE PRODUITS Carte 45 € Trois menus (un menu du jour, un menu découverte, un menu enfant)
CONCEPT(S) DE RESTAURATION Restauration touristique, 3 salles Hôtellerie de charme, 120 chambres	SITUATION Au cœur du Mont Saint Michel sur un axe passant

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Points	Barème
Dossier 1	LE REPAS DU PERSONNEL	Document 1 : la lettre de réclamation Document 2 : les menus du personnel Annexe 1 : l'analyse des menus Annexe 2 : les menus de la semaine		4 points
Dossier 2	LA FICHE TECHNIQUE	Document 3 : la fiche de production Annexe 3 : la fiche technique		7,5 points
Dossier 3	LE MENU ENFANT	Document 4 : le menu enfant Document 5 : l'extrait de la liste des allergènes Annexe 4 : la proposition de menu enfant		4,5 points
Dossier 4	LES APPROVISIONNEMENTS	Document 6 : le courriel Annexe 5 : les consignes d'achats		4 points
Total notation				20 points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE Repère : 1706-CU T 11	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie Page 2 / 13
---	--

Dossier 1 LE REPAS DU PERSONNEL

► La situation

Après trois semaines passées au sein du restaurant, vous remarquez **document 1** que certains membres du personnel se plaignent régulièrement de la qualité des repas.

Le chef vous transmet les menus de la semaine à venir **document 2** et vous demande de rédiger une note.

► Votre rôle

1. Rédiger (**annexe 1**) une note sur les menus de la semaine.
2. Élaborer (**annexe 2**) des menus équilibrés pour le personnel en prenant en compte les réclamations.

Dossier 2 LA FICHE TECHNIQUE

► La situation

Après un début de saison estivale très chargée, le chef vous donne quelques informations concernant l'analyse des ventes. Le "*filet de poulet à la crème de camembert et aux deux pommes*" est un plat qui est vendu en moyenne deux cents fois par jour.

Afin de faciliter la mise en place, le chef décide de revoir le protocole de fabrication du plat en utilisant des produits semi-élaborés (produit surgelé, appertisé, sous-vide). Il vous fournit la fiche de production « classique » du filet de poulet pour dix couverts **document 3**, et vous demande de la transformer.

► Votre rôle

3. Compléter (**annexe 3**) la fiche technique du filet de poulet pour cent couverts en utilisant toutes les gammes de produits existantes.
4. Proposer (**annexe 3**) du matériel adapté afin de réaliser cette recette plus rapidement, et pour une quantité importante.

Dossier 3 LE MENU ENFANT

► La situation

Durant un banquet dans le restaurant l'Avranchin, un enfant présent a subi une forte intolérance à la suite du repas. Depuis le 1^{er} juillet 2015, la législation en vigueur impose l'affichage des allergènes sur les cartes des restaurants.

Afin de ne plus rencontrer ce problème, le chef décide de changer le menu enfant **document 4** en évitant les principaux allergènes **document 5**.

► Votre rôle

5. Élaborer (**annexe 4**) un menu enfant en évitant les principaux allergènes.
6. Rédiger (**annexe 4**) un descriptif commercial pour chaque proposition.

Dossier 4 LES APPROVISIONNEMENTS

► La situation

Le chef est en repos et vous le remplacez. Monsieur RENAUD vous transmet un courriel de confirmation de réservation pour le soir même **document 6**.

Vous ne disposez pas en stock des denrées principales du menu. À la fin du service, il vous demande de faire une liste des produits dont vous avez besoin. Il ira s'approvisionner dans l'après-midi.

► Votre rôle

7. Lister (**annexe 5**) trois produits manquants dont vous avez besoin pour réaliser les recettes.
8. Indiquer (**annexe 5**) la quantité de poisson à acheter.
9. Citer (**annexe 5**) deux critères de qualité concernant le rouget.

Bonjour chef,

Voici quelques observations de la brigade concernant le repas du personnel, suite à notre réunion mensuelle :

- On ne mange pas assez de légumes
- Un cuisinier ne mange pas de viande rouge
- Les repas sont trop lourds voire trop gras
- Un cuisinier est de confession musulmane, donc a des interdits alimentaires

Serait-il possible de prendre en compte ces réclamations pour l'élaboration des prochains menus ?

Merci d'avance.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Matin	PLAT	Lasagne salade	Penne carbonara	Steak frites	Poisson pané purée	Croque- monsieur	Lasagne	Tartiflette
	DESSERT	Glace vanille	Tiramisu	Yaourt	Raisin	Tarte au citron	Yaourt	Millefeuille
Soir	PLAT	Poulet rôti purée	Omelette	Saucisse purée	Salade de riz	Cordon- bleu coquille	Rôti de porc haricot vert	Blanquette de dinde purée
	DESSERT	Mousse chocolat	Île flottante	Moelleux chocolat	Glace fraise	Salade de fruits	Gâteau citron	Crème caramel

INGRÉDIENTS		U	QTÉ	PROGRESSION	
Filet de poulet de Normandie label rouge		kg	1,200	Base : 10 couverts 1. Mise en place du poste de travail. 2. Parer et aplatir les filets de poulet. 3. Éplucher, laver les légumes et citronner les goldens. 4. Tailler les bâtonnets de carotte, réaliser le bouquet garni et clouter les oignons. 5. Réaliser le fond blanc de volaille. 6. Ciseler les gros oignons, émincer les charlottes et tailler les goldens en tranches épaisses. 7. Sauter les charlottes et terminer au four. 8. Sauter les goldens dans un caramel gras. 9. Assaisonner et fariner les filets de poulet. 10. Sauter les filets à feu doux. 11. Réaliser la sauce camembert : <ul style="list-style-type: none"> • décanter et réserver au chaud, • dégraisser, • suer les oignons ciselés, • déglacer au cidre et réduire, • mouiller au fond blanc et réduire, • crémier, • ajouter le camembert et fondre, • assaisonner, • ajouter les filets à la sauce. 12. Réchauffer les goldens et les charlottes. 13. Dresser.	
Farine		kg	0,100		
Huile arachide		Litre	0,10		
Beurre d'Isigny		kg	0,060		
Gros oignon		kg	0,100		
Cidre brut "Pays d'Auge"		Litre	0,25		
Fond blanc de volaille		Litre	0,75		
Crème liquide		Litre	0,20		
Camembert AOP de Normandie		kg	0,125		
Fond blanc de volaille					
Carcasse de poulet		kg	P.M.		
Gros oignon		kg	0,100		
Clou de girofle		kg	P.M.		
Carotte		kg	0,100		
Bouquet Garni		Pièce	1		
Eau		Litre	1,5		
Garniture pomme fruit					
Golden		kg	0,500	Filet de poulet	Sautoir
Citron jaune		kg	0,100		
Beurre d'Isigny		kg	0,050	Pommes de terre sautées	Poêle antiadhésive
Sucre semoule		kg	0,100		
Garniture pomme sautée					
Pomme de terre Charlotte		kg	1,500	Pomme fruit	Poêle antiadhésive
Huile arachide		Litre	0,20		
Beurre d'Isigny		kg	0,050	Fond blanc	Russe

MENU ENFANT

Cocktail de crevettes roses
ou
Tartine de camembert et andouille de Vire chaude

□□□

Moules marinières, pommes de terre frites
ou
Filet de poisson pané maison, sauce tartare,
tagliatelles de carottes et céleri

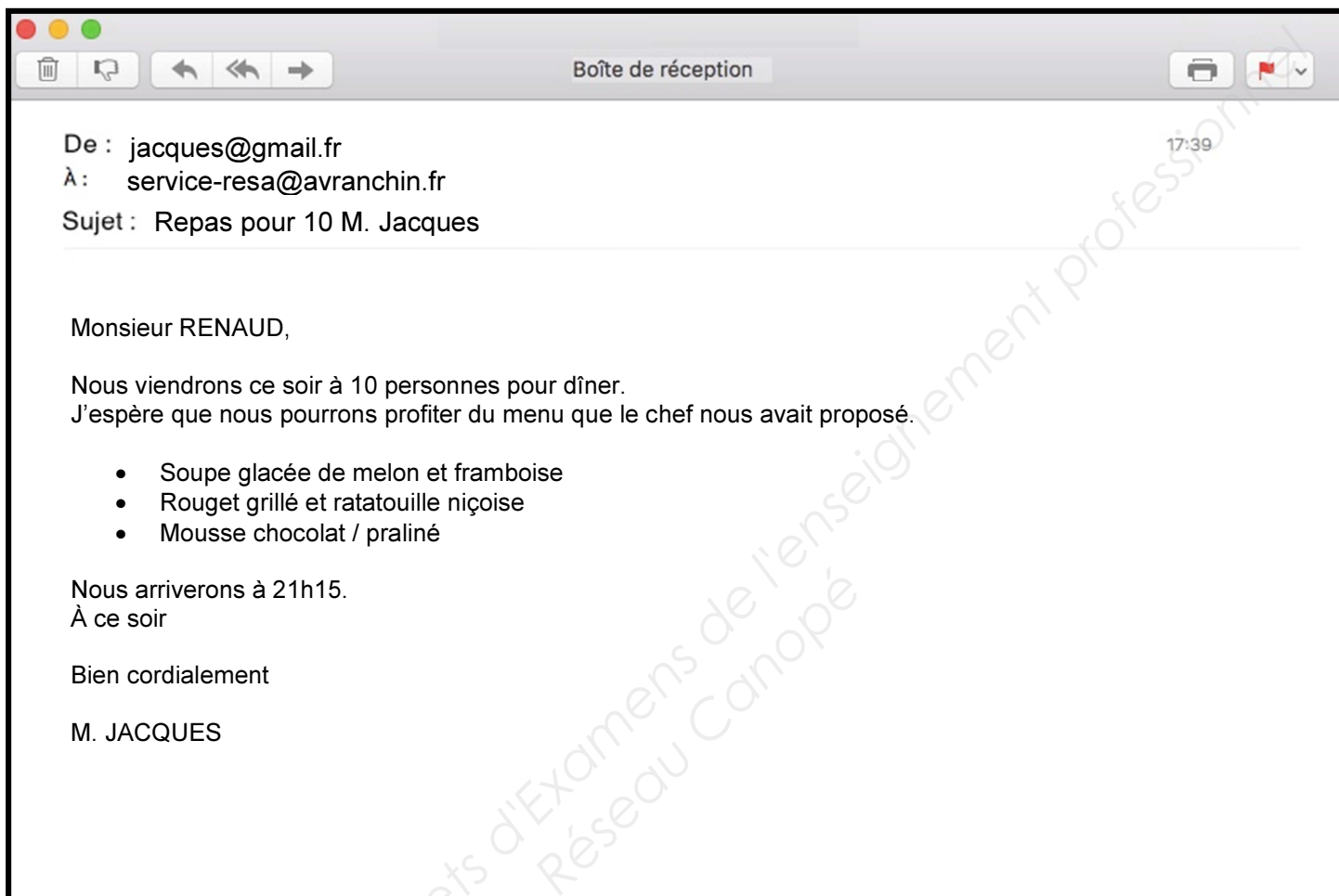
□□□

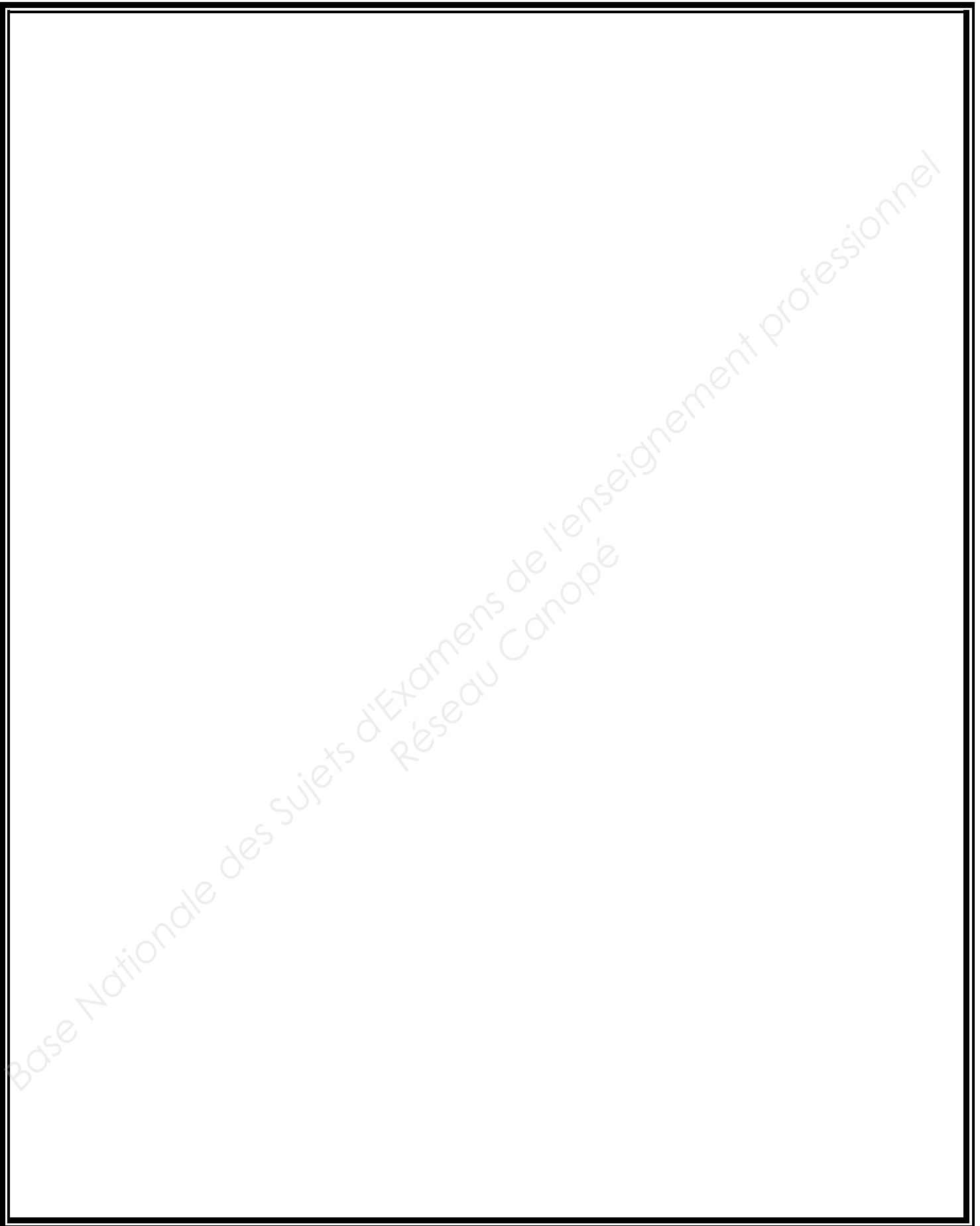
Tarte aux pommes et noisette, sauce caramel au
beurre salé
ou
Moelleux au chocolat, sauce chocolat et cacahuètes

LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/ de pécan/ de macadamia/ du Brésil, pistaches) et produits à base de ces fruits	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, produits à base de ces céréales)
Céleri et produits à base de céleri	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Soja	Arachides
Œufs et ovo-produits	Moutarde et produits à base de moutarde
Mollusques	Crustacés





Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

ANNEXE 2
LES MENUS DE LA SEMAINE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Matin	PRÉCONISATION	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine (viande blanche) • 1 légume • 1 fruit 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine (poisson) • 1 légume • 1 fruit cuit 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine (poisson) • 1 légume • 1 pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine (viande blanche) • 1 féculent • 1 produit laitier 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 légume farci • 1 féculent • 1 entremet 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine en sauce • 1 féculent • 1 fruit 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine • 1 féculent • 1 fruit
	PLAT		Brandade de poisson Salade verte				Escalope de poulet à la crème Purée de pommes de terre	Spaghetti bolognaise (veau)
	DESSERT	Pêche		Millefeuille	Yaourt	Mousse aux fruits rouges	Nectarine	Pastèque
Soir	PRÉCONISATION	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tarte salée • 1 légume • 1 produit laitier 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 œuf • 1 féculent • 1 produit laitier 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine • 1 féculent • 1 produit laitier 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine (poisson) • 1 légume • 1 pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 protéine • 1 légume • 1 pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 crudité • 1 tarte salée • 1 produit laitier 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 légume farci • 1 féculent • 1 produit laitier
	PLAT					Gratin de poisson Cocotte de légumes		
	DESSERT	Yaourt	Fromage	Yaourt	Tarte aux fruits		Fromage	Crème caramel

INGRÉDIENTS		U	QTE	PROGRESSION
Filet de poulet de Normandie label rouge		kg		1. Mise en place du poste de travail. 2. 3. Déconditionner les pommes fruits et les citronner. 4. 5. 6. 7. Porter à ébullition le camembert avec la crème, mixer et réduire. 8. Assaisonner et fariner les filets de poulet. 9. 10. Réaliser la sauce : <ul style="list-style-type: none"> • suer les oignons, • déglacer au cidre et réduire, • mouiller au fond et réduire, • crémier. 11. Dresser.
Farine		kg		
Huile arachide		Litre		
Beurre d'Isigny		kg		
		kg		
Cidre brut "Pays d'Auge"		Litre		
Crème liquide		Litre		
Camembert AOP de Normandie		kg		
Fond blanc de volaille				
		Litre		
Garniture pomme fruit				
Quartier de pomme Golden sous-vide		kg		Filet de poulet
Beurre d'Isigny		kg		Pommes de terre sautées
Sucre semoule		kg		
Garniture pomme sautée				Pomme fruit
		kg		
Huile arachide		Litre		Fond blanc
Beurre d'Isigny		kg		

MENU ENFANT

ENTRÉE	DESCRIPTIF COMMERCIAL

□□□

PLAT À BASE DE POISSON	DESCRIPTIF COMMERCIAL

□□□

DESSERT	DESCRIPTIF COMMERCIAL

Consignes d'achats :

Monsieur RENAUD, voilà mes besoins :

Produits à acheter cet après-midi :

SOUPE GLACÉE MELON FRAMBOISE	FILET DE ROUGET GRILLÉ	RATATOUILLE NIÇOISE	MOUSSE CHOCOLAT / PRALINÉ
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•

Ne vous inquiétez pas les autres produits sont en stock.

Quelques conseils :

	POUR 1 COUVERT	POUR 10 COUVERTS
POIDS BRUT DE ROUGET EN KILOGRAMME		

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DU ROUGET