



**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 2019

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

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

SUJET	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Session : 2019	Coef. : 2 Durée : 1 heure
Repère : 1906-CU T 11	Page 1 / 9



Contexte professionnel

Après l'obtention de votre baccalauréat professionnel cuisine vous êtes embauché en tant que chef de partie au restaurant « Le Provence » situé à Menton.

C'est un restaurant de type semi-gastronomique, utilisant un maximum de produits frais. « Le Provence » propose une cuisine méditerranéenne afin de mettre en valeur les différentes saveurs de la Provence. A sa carte, le restaurant met à l'honneur aussi bien des plats à base de poissons issus de la Méditerranée que des plats de viandes typiques de la région.

Durant votre période d'essai, le chef souhaite vérifier votre savoir-faire et vos connaissances de la restauration. Pour cela, il vous propose de passer à tous les postes ce qui permet aussi d'avoir une meilleure vision de l'entreprise.

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

Capacité de 80 couverts midi et soir.
Ticket moyen de 60 €
Ouvert 6 jours sur 7

CONCEPT(S) DE RESTAURATION

Cuisine méditerranéenne
Restaurant type traditionnel
Semi Gastronomique

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Points	Barème
Dossier ①	Découverte de l'entreprise	Annexe 1 Annexe 2 Annexe 3 Annexe 4	3,5 points 2 points 2 points 4 points	11.5 points
Dossier ②	La vie dans l'entreprise	Annexe 5 Annexe 6	3 points 2 points	5 points
Dossier ③	L'évolution de l'entreprise	Annexe 7 Document 1 Annexe 8	1,5 point 2 points	3.5 points
Total notation				20 points

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2019

Repère : 1906-CU T 11

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Coef. : 2

Durée : 1 heure

Page 2 / 9

Dossier 1 DECOUVERTE DE L'ENTREPRISE

□ La situation :

A votre arrivée, le chef souhaite vous faire découvrir l'entreprise en vous faisant passer dans tous les services. Afin de vérifier si vous êtes apte à intégrer votre poste, il souhaite vérifier ce que vous avez retenu. Pour cela il souhaite s'assurer de vos compétences techniques en vous proposant un test sur les différentes cuissons.

Pour être sûr d'une bonne communication dans l'entreprise, il vous demande un récapitulatif des différents documents que l'on peut trouver dans une cuisine.

Enfin la réception des marchandises et leur rangement est un élément essentiel. Le chef va donc également vérifier que vous maîtrisez les différentes procédures.

□ Votre rôle :

- 1 A l'aide de vos connaissances, compléter le tableau en **annexe 1**.
- 2 A l'aide de vos connaissances et de l'exemple compléter le tableau en **annexe 2**.
- 3 Lister les éléments de contrôle à la réception marchandises directement sur l'**annexe 3**.
- 4 A l'aide de vos connaissances et de l'exemple, donner les zones de stockage de chaque produit en complétant l'**annexe 4**.

Dossier 2 LA VIE DANS L'ENTREPRISE

□ La situation :

Dans le cadre du changement de carte, le chef veut tester votre créativité et vous propose de l'aider en réalisant un menu sur le thème de la Provence. Il souhaite des plats originaux avec des appellations modernes.

Il vous demande aussi de proposer un petit argumentaire commercial susceptible d'être présenté aux clients.

L'établissement va peut-être devenir une chaîne de restaurants. Le chef vous demande donc, de l'aider pour faire une comparaison dans l'organisation de la production entre un restaurant gastronomique et un restaurant de chaîne.

□ Votre rôle :

- 5 A l'aide de vos connaissances, proposer un menu provençal et un petit argumentaire commercial en complétant l'**annexe 5**.
- 6 En vous appuyant de l'**annexe 6** et de vos connaissances, compléter le tableau.

Dossier 3 L'EVOLUTION DE L'ENTREPRISE

□ La situation :

Le chef souhaite embaucher du personnel supplémentaire pour la saison. Il vous demande les qualités nécessaires pour faire le métier de cuisinier.

Dans le cadre de l'organisation d'une soirée à thème autour des pays du monde, le chef vous demande d'aider le responsable événementiel à trouver des idées autour de la gastronomie internationale.

□ Votre rôle :

- 7 En vous appuyant sur le **document 1**, lister les qualités nécessaires pour un cuisinier en **annexe 7**.
- 8 A l'aide de vos connaissances, complétez le tableau en **annexe 8**.

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2019

Repère : 1906-CU T 11

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Coef. : 2

Durée : 1 heure

Page 3 / 9

CUISINIER (H/F)**Son métier :**

- Dans un restaurant traditionnel ou en restauration collective, le cuisinier prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service.
- Selon la taille de la cuisine, le cuisinier peut être assisté ou non de commis ; lorsque l'établissement dispose d'une brigade importante, le cuisinier et ses commis travaillent sous la responsabilité d'un chef de partie, lui-même géré par le second de cuisine, toute la brigade obéissant aux ordres du chef de cuisine.

Ses qualités principales :

- Méthodique et organisé : le cuisinier ne doit pas se laisser dépasser par la cadence soutenue du service
- Créativité et qualités culinaires
- Rapidité d'exécution
- Très bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail derrière les fourneaux sont éprouvants

Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Le diplôme de base est le CAP, un enseignement plus poussé comme le Bac ou le BTS pouvant faciliter une évolution professionnelle plus rapide. Plusieurs années d'expérience au sein d'établissements différents seront nécessaires au candidat pour gravir les échelons d'une brigade.
- BTS : BTS Hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service
- BAC : Bac professionnel restauration, bac technologique hôtellerie
- BP/MC : la MC cuisinier en desserts de restaurant ou le BP cuisinier
- CAP : CAP cuisine

Son évolution :

- Au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine
- En restauration traditionnelle, le cuisinier peut évoluer à travers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing
- Il peut s'orienter vers la cuisine collective, un secteur offrant de belles perspectives d'embauche en 2007 et réputé proposer des conditions de travail moins difficiles que la restauration traditionnelle.
- Le métier de cuisinier permet également de partir facilement à l'étranger, pour une expérience souvent très enrichissante et de laquelle on revient en maîtrisant l'anglais, sésame pour évoluer dans les métiers de la salle et de la réception en hôtellerie restauration.
- Après plusieurs années d'expérience, le cuisinier peut s'installer à son compte.

Son salaire :

Fourchette : 1 580-2 030 € brut/mois

Source : http://www.lhotellerie-restauration.fr/Emploi/fiche_metier/cuisinier.htm le 03/11/2017 à 17:12

SUJET	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Session : 2019	Coef. : 2 Durée : 1 heure
Repère : 1906-CU T 11	Page 4 / 9

Mode de cuisson	Explications	Produits traités	Proposition de plat
<i>Exemple :</i> Griller	Cuisson rapide par contact direct sur une plaque ou un gril.	Dorade	Filet de dorade grillée sauce vin blanc flan de légumes
.....	Cuisson par immersion dans un corps gras
Sauter
Braiser	Laitue
.....	Cuire un aliment à découvert avec un peu de matière grasse dans un four
.....	Haricots verts

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2019

Repère : 1906-CU T 11

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Coef. : **2**

Durée : **1 heure**

Page **5 / 9**

Annexe 2**LES DOCUMENTS EN CUISINE**

Tâche à accomplir	Nom du document de suivi	Description et/ou rôle
<u>Exemple :</u> Facturation	La facture	Document comptable, montant à payer au fournisseur, quantité livrée
Réception des marchandises
Température de stockage
Contrôle de transformation des denrées
Remise en état des locaux

Annexe 3**LES ELEMENTS DE CONTROLES A LA RECEPTION**

A l'aide de vos connaissances, citez au moins 4 opérations à réaliser lors du contrôle de la réception marchandises.

-
-
-
-

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2019

Repère : 1906-CU T 11

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Coef. : **2**

Durée : **1 heure**

Page **6 / 9**

Indiquer pour chaque produit la zone de stockage appropriée en indiquant les températures comme dans l'exemple.

Exemple : Œuf : chambre froide positive B.O.F 3 à 4°C

Carré d'agneau :

Tomates :

Pulpe de fruits surgelée :

Farine :

Fond brun déshydraté :

Gruyère râpé :

Persil :

Dorade :

Pâte feuilletée PAI surgelée :

Sorbet mangue :

Pomme de terre :

Ricotta :

Beurre :

Crème fleurette

Banane :

Blancs d'œufs pasteurisés :

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2019

Repère : 1906-CU T 11

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Coef. : 2

Durée : 1 heure

Page 7 / 9

Compléter le tableau en donnant des appellations de plats modernes (produits, origine, label, cuisson, accompagnements, sauce...). Les plats doivent être représentatifs de la région Provence et utiliser des produits marqueurs de cette région.

	<i>Dénomination</i>	<i>Argumentaire commercial</i>
Entrée
Plat
Dessert

Concept	Produits utilisés	Personnel	Matériel / Espace	Ticket moyen / Clientèle
<i>Exemple :</i> <i>Fast Food</i>	<i>Produits PAI Produits 4^e et 5^eme gamme Produits finis Produits de moins bonne qualité Produits peu chers Produits standardisés</i>	<i>Personnel nombreux Personnel peu qualifié Personnel mono tache</i>	<i>Peu de matériel de cuisson Uniquement pour cuisson rapide (gril...) Petite zone de production</i>	<i>Ticket moyen faible Entre 7 et 15€ Clientèle très nombreuse</i>
Restauration Gastronomique
Restauration de chaîne

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2019

Repère : 1906-CU T 11

**E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie**

Coef. : 2

Durée : 1 heure

Page 8 / 9

Citer 6 qualités qui vous paraissent importantes et dont vous feriez la recherche lors du recrutement :

-
-
-
-
-
-

Pays	Spécialités	Produits marqueurs ou Boisson
<i>Exemple : Espagne</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Orange ou sangria</i>
.....	La choucroute
Le Mexique
Le Maroc
.....	Les sushis

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2019

Repère : 1906-CU T 11

**E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie**

Coef. : **2**

Durée : **1 heure**

Page **9 / 9**