

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2020

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 : 2020 | Coef. : 2 Durée : 1 heure |
| Repère : AP 2006 – CU T 11 1 | Page 1 sur 11 |

PRÉSENTATION DU SUJET



JEAN-LUC RABANEL

Source <http://www.rabanel.com/>

Le 10/04/2019

Contexte professionnel

Vous avez intégré récemment l'équipe de Jean-Luc RABANEL en qualité de commis de cuisine.

Vous serez amené à travailler pour les deux établissements suivants : « L'atelier » récompensé par 2 étoiles au guide Michelin proposant une gastronomie imaginative mais aussi au bistro « à côté ».

Les deux restaurants utilisent principalement les produits du terroir méditerranéen.

Le chef, Monsieur RABANEL, va profiter de votre arrivée dans l'établissement pour accentuer l'utilisation de la liaison froide pour son service bistro.

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

De 30 à 100 couverts par jour (restauration d'évènements, de groupe)
Menus de 55 € à 165 € pour le côté gastronomique et menus à 22 € pour le côté bistro.
Ouvert du mercredi au dimanche.

CONCEPT(S) DE RESTAURATION

Restauration gastronomique, moderne, créative et bio inspirée du terroir méditerranéen
« L'atelier » et cuisine provençale, végétarienne, bistronomie pour le bistro « à côté ».

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

| Dossiers | Thèmes abordés | Référence aux supports proposés | Points | Barème |
|-----------------------|-------------------------------------|--|--------|------------------|
| Dossier ① | LES POISSONS | Document 1 Annexe 1 Annexe 2 Annexe 3 | | 4.5 points |
| Dossier ② | LES VIANDES | Document 2 Annexe 4 Annexe 5 Annexe 6 | | 6,5 points |
| Dossier ③ | LES CONCEPTS DE PRODUCTION | Document 3 Annexe 7 Annexe 8 Annexe 9 | | 5 points |
| Dossier ④ | LES PRODUITS LOCAUX DE MEDITERRANEE | Document 4 Annexe 10 | | 4 points |
| Total notation | | | | 20 points |

Dossier 1**LES POISSONS****►La situation :**

Le poissonnier vient tout juste d'arriver en cuisine pour apporter les produits que votre chef a commandés. Le magasinier est absent ce jour et vous vous proposez pour ranger toutes les marchandises.

►Votre rôle :

1. Rappeler la température de la chambre froide Poissons (**Annexe 1**).
2. À partir du bon de livraison (**Document 1**) et de vos connaissances, compléter le tableau de classification en rangeant par morphologie les poissons reçus ce jour (**Annexe 1**).
3. Positionner dans le bon ordre les phases d'habillage d'un poisson (**Annexe 2**).
4. Rappeler les différents critères de fraîcheur à vérifier à chaque livraison de poissons (**Annexe 3**).

Dossier 2**LES VIANDES****►La situation :**

Pour son côté bistro, le chef souhaite travailler avec des producteurs locaux et ainsi proposer à ses clients des viandes de très bonne qualité. Il profite de votre arrivée dans l'établissement et de vos connaissances pour mener à bien ce projet.

►Votre rôle :

1. A l'aide du (**Document 2**) et à l'aide de vos connaissances, rappeler l'intérêt d'utiliser des produits bio, locaux et de saison (**Annexe 4**).
2. Précisez les 10 mentions obligatoires qui doivent être présentes sur l'étiquette de traçabilité d'une viande (**Annexe 5**).
3. Compléter le schéma (**Annexe 6**) en rappelant les différents facteurs qui permettent aux viandes d'être de bonne qualité.

Dossier 3**LES CONCEPTS DE PRODUCTION****►La situation :**

Le chef s'interroge sur le process le plus intéressant à mettre en place pour optimiser son service du côté bistro.

Il hésite entre la liaison froide et la liaison chaude.

Vous lui réalisez un compte rendu de vos connaissances.

►Votre rôle :

1. À l'aide du (**Document 3**) et de vos connaissances, compléter les parties grisées dans le tableau (**Annexe 7**) présentant le process de la liaison froide et chaude.
2. Indiquer 2 avantages et 1 inconvénient pour chacune des liaisons (**Annexe 8**).
3. Citer 2 matériels nécessaires et spécifiques à la liaison froide dans (**Annexe 9**).

► La situation :

Jean-Luc Rabanel participe chaque année aux « Fêtes d'Arles » qui animent le début de l'été. C'est pour lui, le moment idéal pour faire découvrir aux milliers de visiteurs les produits de sa région. Il en profite pour expliquer avec attention l'intérêt d'utiliser des produits biologiques et de saison dans sa cuisine.

Afin de préparer au mieux son stand, il vous missionne pour trouver des idées de préparations sur le thème de la méditerranée.

► Votre rôle :

En vous servant des produits présents dans le **(Document 4)**, composer en **Annexe 10** deux amuse-bouche salés et deux mignardises sucrées à connotation méditerranéenne.



| Référence | Dénomination | Unité | Quantité |
|-----------|---------------|-------|----------|
| TT | Turbot 5kg | pce | 2 |
| D | Dorade | pce | 10 |
| RG | Rouget | pce | 10 |
| CR | Carrelet 600g | pce | 8 |
| SO | Sole portion | pce | 10 |
| SA | Sardine | pce | 25 |
| STP | St Pierre | pce | 6 |
| CA | Cabillaud | pce | 2 |

Nous sommes de plus en plus attentifs aux conséquences de nos actes d'achat.

Le bio et le local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent.

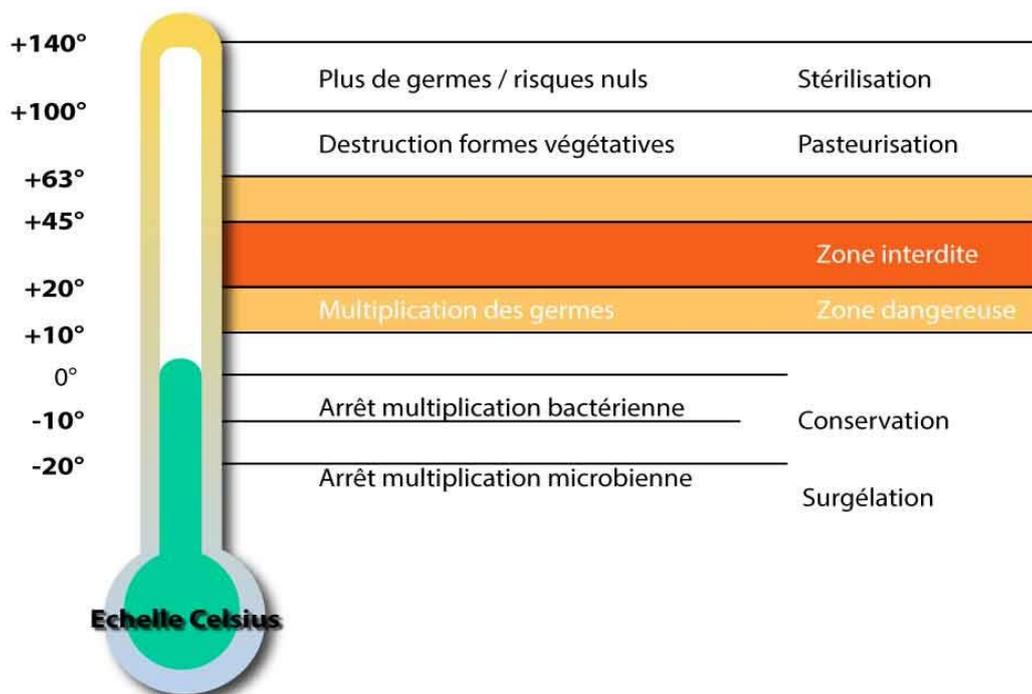
La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires.

Toutefois, les méthodes de production de ces aliments locaux ont également un impact sur l'environnement.

Manger bio c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.

Les circuits courts qui proposent des produits bio se développent et sont aujourd'hui largement accessibles et diversifiés : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective...

Source : <http://bioetlocal.org/> le 13/04/2019 à 15h00



Source : <https://acfri.com/fr/acfri/le-refroidissement-rapide/> le 13/04/2019 à 16:00

Quelques produits de Méditerranée...

| Produits de la mer | Légumes / Herbes | Fruits | Fromages | Épicerie |
|--------------------|------------------|--------------|------------|---------------------|
| Anchois | Poivron | Figue | Mascarpone | Café |
| Calamar | Aubergine | Melon | Ricotta | Riz à risotto |
| Fruits de mer | Pois chiche | Pamplemousse | Mozzarella | Vinaigre Balsamique |
| Moule | Basilic | Orange | Feta | Polenta |
| Sardine | Concombre | Citron | Parmesan | Huile d'olive |

DOSSIER 1 à compléter :

Annexe 1

Les poissons

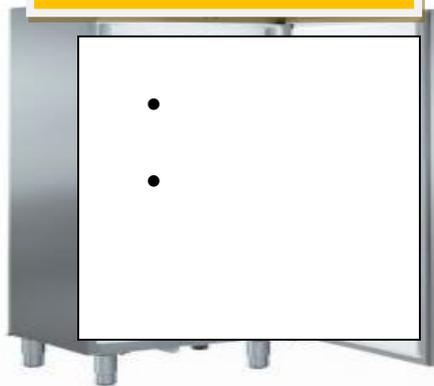
La température de la chambre froide Poissons doit être comprise entre :

°C et °C

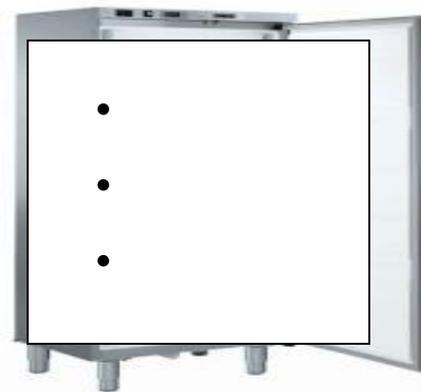
**Tiroir à poissons plats
à 4 filets**



**Tiroir à poissons plats
à 2 filets**



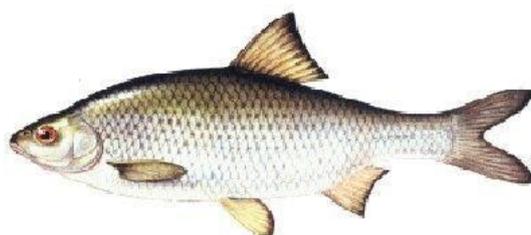
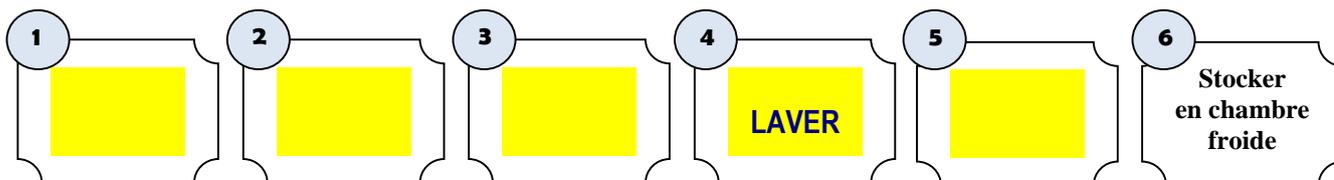
**Tiroir à poissons ronds
à 2 filets**

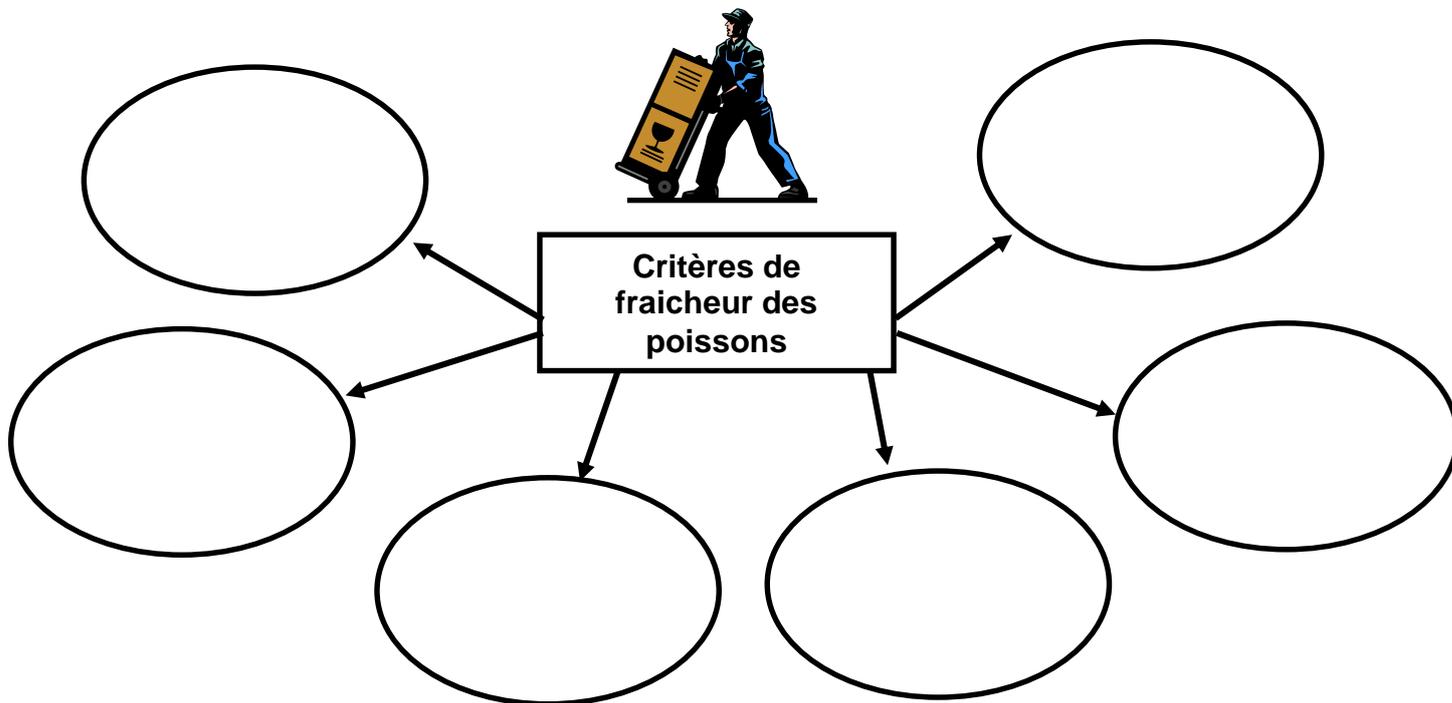


Annexe 2

Les phases d'habillage d'un poisson

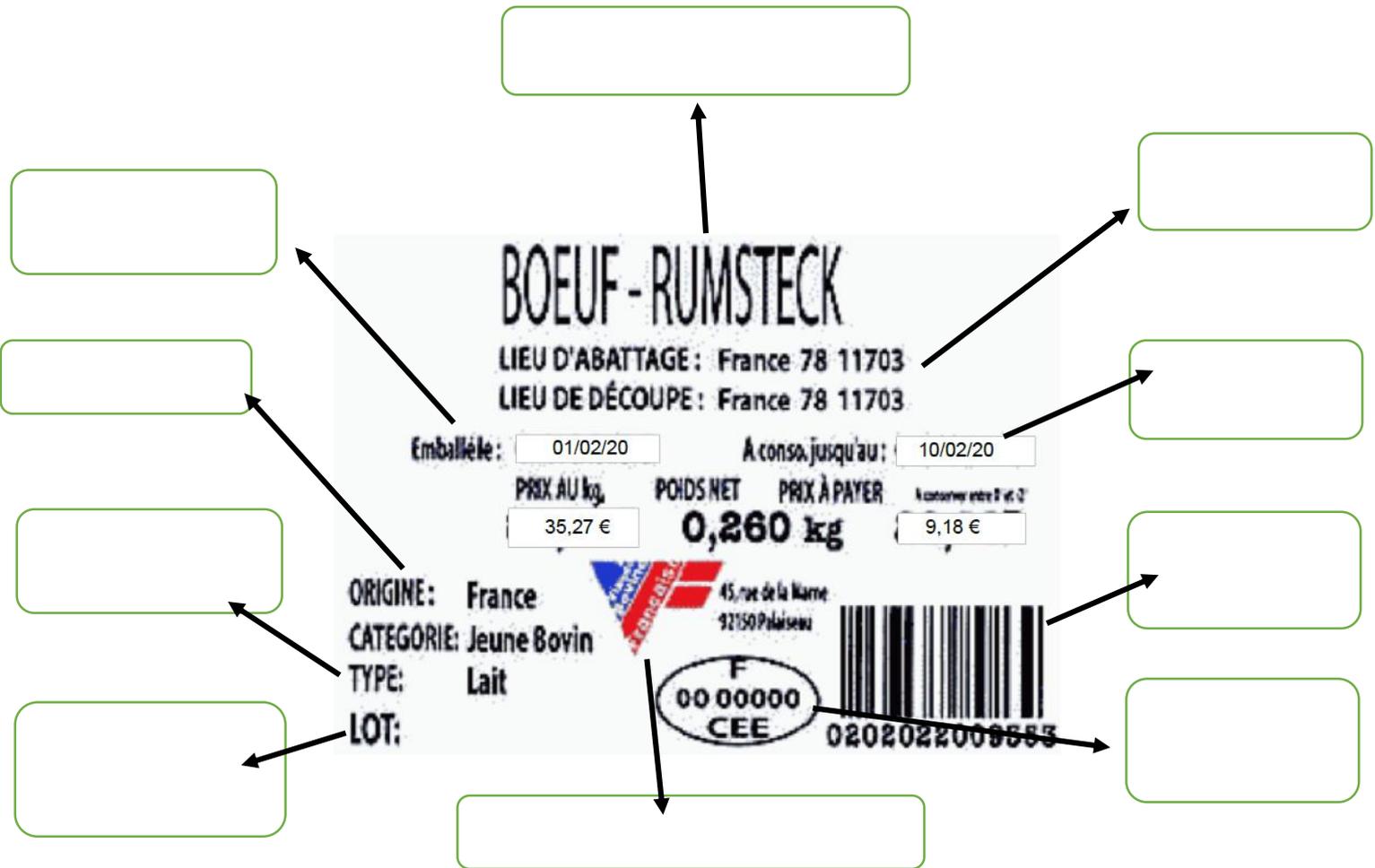
Positionne dans le bon ordre, les étapes suivantes : *Vider – Essuyer – Ébarber – Écailler*



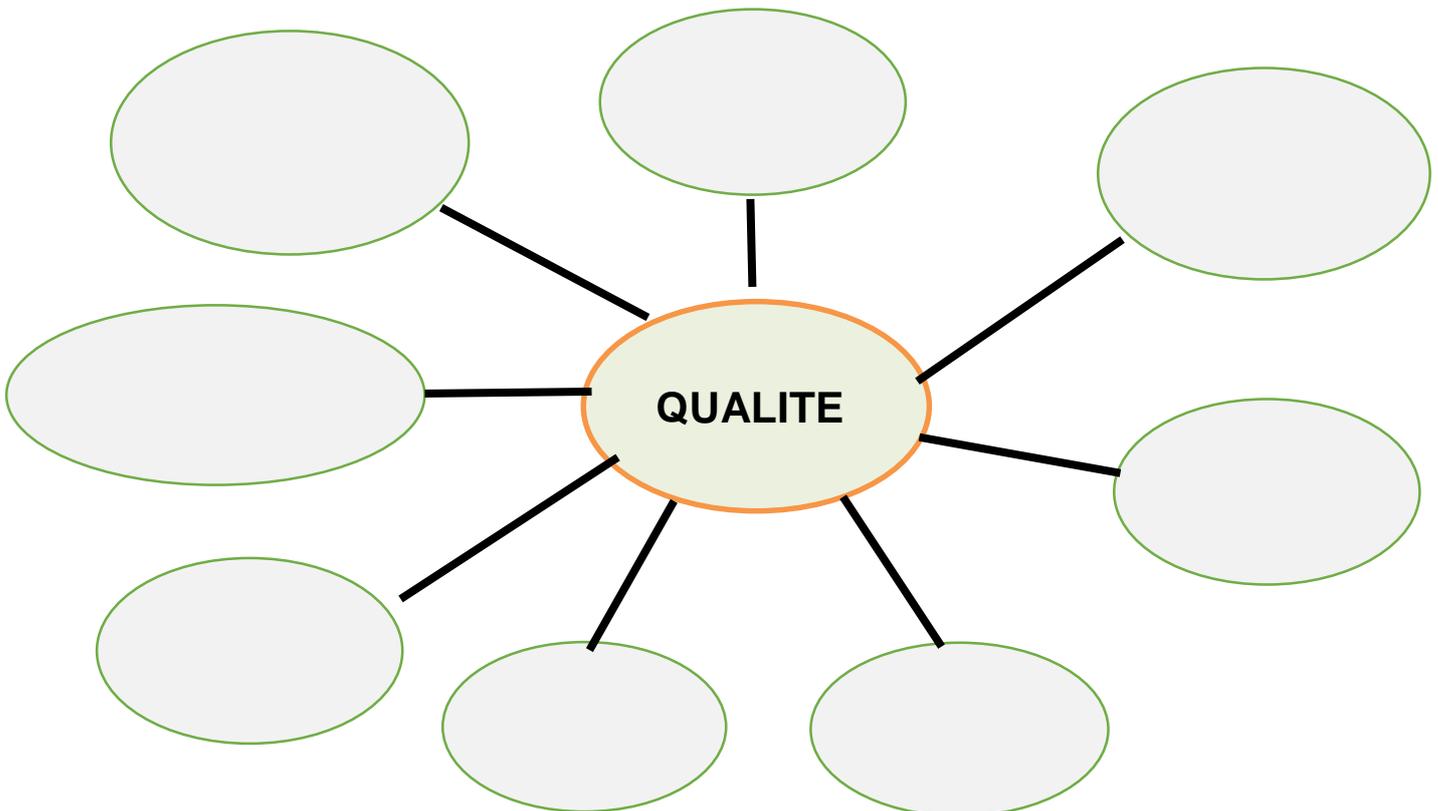


DOSSIER 2 à compléter :

| | |
|--|--------|
| 1 intérêt <u>de manger bio</u> | • |
| 2 intérêts <u>de manger local</u> | • • |
| 1 intérêt de manger <u>des produits de saison</u> | • |



La qualité d'une viande dépend de plusieurs facteurs :



DOSSIER 3 à compléter :

Annexe 7

Process de la liaison froide et chaude

| Liaison froide |
|--|
| Production |
| Conditionnement |
| Refroidissement rapide De <input type="text"/> °C à <input type="text"/> °C en moins de <input type="text"/> heures |
| Étiquetage |
| Stockage à <input type="text"/> °C |
| Remise en température à <input type="text"/> °C en moins de <input type="text"/> heure |
| Distribution |
| Destruction des invendus réchauffés |



| Liaison chaude |
|--|
| Production |
| Conditionnement Température : <input type="text"/> °C |
| Étiquetage |
| Maintien en température <input type="text"/> °C pendant <input type="text"/> heures maximum |
| Distribution |
| <input type="text"/> des invendus |

Annexe 8

Avantages et inconvénients des différentes liaisons

| Liaisons | 2 avantages | 1 inconvénient |
|----------|--|---|
| Froide | <ul style="list-style-type: none"> • • | <ul style="list-style-type: none"> • |
| Chaude | <ul style="list-style-type: none"> • • | <ul style="list-style-type: none"> • |

1.

2.

DOSSIER 4 à compléter :

| | Intitulé | Descriptif culinaire |
|-------------------|----------|----------------------|
| Amuse-bouche salé | • | |
| | • | |
| Mignardise sucrée | • | |
| | • | |