

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

SESSION 2023

ÉPREUVE E1 :  
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

*« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
« L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est 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**

<b>SUJET</b>	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie</b>
<b>Session : 2023</b>	Coef. : 2                      Durée : 1 heure
2309-CU T 11 3	Page 1 sur 11

## SITUATION PROFESSIONNELLE

L'Écrin des Vignes  
 Complexe Hôtellerie-Restauration-Spa  
 3 rue des Vosges  
 68410 Ammerschwihr  
 RCS Colmar B 342 657 332  
 APE: 8720A  
 www.hotel-restaurant-lecrindesvignes.fr



Source images : Google images libres de droit le 2 Juin 2021 18H

Vous êtes embauché en tant que chef de partie tournant dans l'établissement 5 étoiles « l'Écrin des vignes » situé sur la très célèbre route des vins d'Alsace à Ammerschwihr, dans le Haut-Rhin en Alsace.

Votre rôle consiste à renforcer l'équipe en place en y apportant vos compétences acquises dans les domaines des connaissances des produits, les nouvelles techniques de cuisson, ainsi que votre culture gastronomique régionale et européenne.

Souhaitant évoluer au sein de cette entreprise et montrer vos compétences ainsi que vos qualités, vous acceptez d'occuper divers postes pour renforcer les équipes.

### Fiche de présentation de l'entreprise

#### CAPACITÉ DE SERVICE

Restaurant gastronomique : uniquement le soir et sur réservation  
 Capacité de 40 Couverts - Prix moyen hors boisson : 75 € à 100 €  
 Brasserie : midi et soir.  
 Capacité de 80 couverts - Prix moyen hors boisson : 25 € à 35 €  
 1 Room service : Tarif de 15 € à 50 €  
 1 Buffet petit déjeuner : Tarif 27 €

#### CONCEPT(S) DE RESTAURATION

Restauration gastronomique, brasserie, room service et un buffet petit déjeuner animé autour des œufs en particulier. Hôtellerie et Spas du Monde.

Dossiers	Thèmes abordés	Référence supports	aux	Barème
Dossier ❶	Les œufs	Documents 1 et 2 Annexe 1		13 points
Dossier ❷	Le gibier	Documents 3 à 5 Annexe 2		8,5 points
Dossier ❸	Les nouvelles techniques de cuisson	Document 6 Annexe 3		8.5 points
Dossier ❹	La cuisine régionale et internationale	Annexe 4		10 points
40 points à remettre sur		<b>20</b>		

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> <b>Sous-épreuve E11 Technologie</b>
2309-CU T 11 3	Page 2 sur 11

<b>DOSSIER 1</b>	<b>LES ŒUFS</b>
❖ <b>LA SITUATION :</b>	
Le chef souhaite vous confier la responsabilité du poste des œufs du buffet petit déjeuner en raison de l'absence du chef de partie désigné.	
❖ <b>VOTRE RÔLE :</b>	
S'agissant d'un poste incontournable, le chef souhaite tester vos connaissances sur les points suivants : Les œufs généralités, les propriétés des œufs, les techniques de cuisson, les ovoproduits. En vous appuyant sur vos connaissances et après lecture des <b>documents 1 et 2</b> , répondre à l' <b>annexe 1</b> .	

<b>DOSSIER 2</b>	<b>LE GIBIER</b>
❖ <b>LA SITUATION :</b>	
La période de l'automne est propice à l'apparition du gibier sur l'ensemble des cartes et menus de l'établissement. Le chef décide de vous associer à ses recherches et mise en place des différentes préparations.	
❖ <b>VOTRE RÔLE :</b>	
Afin de pouvoir l'aider dans ses démarches, le chef souhaite tester vos connaissances dans le domaine des gibiers. Prendre connaissance des <b>documents 3 à 5</b> et répondre à l' <b>annexe 2</b> .	

<b>DOSSIER 3</b>	<b>LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON</b>
❖ <b>LA SITUATION :</b>	
Le département du Room service est en pleine expansion. Les clients se sont adaptés aux nouvelles habitudes de consommation et commandent de plus en plus souvent des prestations de repas dans leurs chambres. Le chef, adepte de la cuisine sous vide basse température, vous confie la mission de lui proposer une démarche réfléchie et adaptée, d'une production d'une recette de votre choix, de qualité irréprochable et respectueuse de la législation en vigueur, Vous proposez au chef de reprendre un grand classique de la carte brasserie : Le suprême de poulet Jaune à l'étouffée, fricassée de girolles, pommes grenaille.	
❖ <b>VOTRE RÔLE :</b>	
Afin de vous guider dans votre travail, le chef vous demande de travailler les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ordonner de manière cohérente le protocole de production actuel.</li> <li>❖ Tester vos connaissances techniques aux différents points cités.</li> </ul> Afin de mener au mieux votre mission, prenez connaissance du <b>document 6</b> et compléter l' <b>annexe 3</b> .	

<b>DOSSIER 4</b>	<b>LA CUISINE RÉGIONALE ET INTERNATIONALE</b>
❖ <b>LA SITUATION :</b>	
Dans le cadre des fêtes d'automne, le relais de Vignes s'associe avec des chefs partenaires étrangers afin d'animer la brasserie.	
❖ <b>VOTRE RÔLE :</b>	
À partir de vos connaissances, compléter l' <b>annexe 4</b> .	

## DOCUMENT 1 :

PROPRIETES DU BLANC D'OEUF	LES PROPRIETES DU JAUNE D'OEUF
<p><b>• Pouvoir coagulant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le blanc d'œuf a la propriété de coaguler comme le jaune d'œuf</li> <li>En revanche seul le blanc d'œuf à le pouvoir de gélatiniser en refroidissant</li> <li>Exemple d'application :           <ul style="list-style-type: none"> <li>Pot de crème base jaune d'œuf ne se démoule pas</li> <li>Crème renversée base jaunes + blancs se démoule</li> </ul> </li> </ul> <p><b>• Pouvoir foisonnant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le blanc d'œuf est riche en protéines et en eau.</li> <li>Sous l'action du fouet, les protéines ont la capacité d'emprisonner les bulles d'air permettant ainsi leur emprisonnement dans la masse.</li> </ul>	<p><b>• POUVOIR COLORANT :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le jaune d'œuf a un extrait sec de 50%</li> <li>Il est très souvent utilisé pour son pouvoir colorant</li> <li>Les sauces à glacer ont de bien plus belles couleurs grâce à l'apport du jaune d'œuf</li> </ul> <p><b>• POUVOIR FOISONNANT :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le jaune d'œuf grâce aux protéines qu'il contient est capable de retenir les bulles d'air sous l'action du fouet : exemple le sabayon.</li> <li>Il n'a pas le même pouvoir que le blanc d'œuf mais peu néanmoins gonfler</li> </ul> <p><b>• POUVOIR ÉMULSIFIANT :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le jaune d'œuf riche en lécithine et sous l'action combinée de celles-ci associées aux protéines à un fort pouvoir émulsifiant.</li> <li>Les sauces contenant cette fameuse lécithine prennent un aspect laiteux lors de l'incorporation de l'huile ou du beurre fondu. Cet aspect laiteux confirme l'émulsion obtenue.</li> </ul> <p><b>• Pouvoir liant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le jaune d'œuf permet l'épaississement de sauce ou de crème par semi-coagulation.</li> <li>Exemple : crème anglaise, crème brûlée...</li> </ul>

Source informations : CNPO : <https://oeuf-info.fr/cnpo/qui-sommes-nous> le 14 Juin 8H30

## DOCUMENT 2 :

Préparations à base d'œufs	Descriptifs	Applications culinaires	Quantité d'œufs servis par personne
Œufs pochés	Œufs débarrassés de leur coquille et pochés durant 5' environs, dans une eau frémissante ou de vin rouge. Ils sont généralement accompagnés d'une sauce et d'une garniture.	Œufs pochés meurette	1 à 2 œufs P/P
Œufs brouillés	Œufs mélangés et assaisonnés, cuits à faible chaleur dans une sauteuse beurrée ou au bain-marie. Ils peuvent être légèrement crémés en fin de cuisson et éventuellement agrémentés d'une garniture.	Œufs brouillés à la Portugaise	3 œufs P/P
Omelette	Œufs mélangés, battus à la fourchette et assaisonnés pouvant être agrémentés de lait ou de crème ainsi que d'une garniture. Ces œufs sont cuits dans une poêle avec une noisette de beurre. La présentation de l'omelette peut être plate ou roulée.	Omelette plate à l'Espagnole Omelette roulée au fines herbes.	3 œufs P/P
Œufs frits	Œufs débarrassés de leur coquille et frit dans une petite quantité d'huile très chaude. Ils sont généralement agrémentés d'une garniture.	Œufs frits au bacon	2 œufs P/P
Œufs cocotte	Œufs débarrassés de leur coquille et cuits dans des ramequins beurrés au four dans un	Œufs cocotte à la crème	2 œufs P/P

## DOCUMENT 3 :



<b>BACCALURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>CUISINE</b> 2309-CU T 11 3	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> <b>Sous-épreuve E11 Technologie</b> Page 4 sur 11
----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

**DOCUMENT 4 :**

<b>LES ACHATS</b>	Le restaurateur ne peut commercialiser du gibier sauvage que pendant les périodes autorisées et il doit s'approvisionner auprès des fournisseurs, grossistes spécialisés ou chasseurs. Le gibier d'élevage est commercialisé toute l'année.	
<b>LA COMMERCIALISATION</b>	<b>ANNUELLE</b>	Gibier d'élevage Français Gibier exotique : kangourou, autruche, Bison, ne pouvant provenir que de Pays autorisés à exporter vers l'Europe. Seules les viandes de gibier d'élevage dûment agréés sont acceptées en restauration collective à caractère social.
	<b>PERIODIQUE</b>	Gibier sauvage Français soumis ou non à un "plan de chasse fixé" par les préfets et les maires. Le gibier sera alors commercialisé uniquement durant la période de chasse autorisée. Gibier sauvage en provenance de pays non adhérents à l'Union Européenne. Il pourra alors être commercialisé du 1 <sup>er</sup> Septembre au 1 <sup>er</sup> Février.

Source Information : Technologie Culinaire Editions Nathan 15 Juin 2021 16H30

**DOCUMENT 5 :**

		DENOMINATION	PREPARATIONS PRELIMINAIRES	MODES DE CUISSONS OU DE PREPARATIONS	APPLICATIONS CULINAIRES
<b>GIBIER A POIL</b>	<b>GRANDE VENAISON</b>	Bison Biche Cerf Chevreuil Daim Kangourou Marcassin Sanglier	Dépouiller Mortifier Mariner	Rôtir	Gigue de chevreuil Grand veneur
				Sauter	Noisettes de biche sautée
				Griller	Côtelettes de marcassin grillées
				Braiser	Selle de chevreuil braisée aux marrons
				Ragoût à brun	Civet de sanglier Saint Hubert
				Terrine et pâté	Terrine de chevreuil aux noisettes
<b>GIBIER A POIL</b>	<b>PETITE VENAISON</b>	Lapin de garenne Lièvre	Dépouiller Découper à cru Mariner	Rôtir	Râble de lapin de garenne aux aromates
				Ragoût à brun	Civet de lièvre à la royale
				Terrine et pâté	Terrine de lièvre aux aïrelles
<b>GIBIER A PLUMES</b>	<b>TERRESTRE</b>	Cailles Faisan Perdrix	Faisander Plumer Vider Flamber Barder Brider ou découper à cru	Salmis	Salmis de faisán aux cèpes
				Chartreuse	Chartreuse de perdrix au chou
				Rôtir	Caille farcie au foie gras
				Sauter	Bécasse sautée à l'armagnac
				Terrine et pâté	Terrine de bécasse aux pruneaux
	<b>AQUATIQUE</b>	Canard col vert Oie sauvage	Plumer Vider Brider	Salmis	Salmis de canard colvert aux figes
				Poêler	Oie sauvage farcie au choux rouge
				Terrine et pâté	Ballotine de canard colvert à la pistache

Source Information : Technologie Culinaire Editions Nathan 16 Juin 2021 16H30

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie</b>
2309-CU T 11 3	Page 5 sur 11

**DOCUMENT 6 :****Matériel de cuisson préconisé : four multi cuisson fonction vapeur**

<b>BŒUF</b> Pièces à braiser et à bouillir	<b>66°C</b>	<b>66°C</b>	<b>68 h</b>	<b>72 h</b>
<b>ROTIS</b> Viandes dures Viandes tendres	<b>58°C</b> <b>60°C</b>	<b>58°C</b> <b>58°C</b>	<b>6h</b> -	<b>8 h</b> <b>2 h</b>
<b>VEAU</b> Viandes rôties Viandes sautées	<b>66°C</b> <b>68°C</b>	<b>65°C</b> <b>68°C</b>	- <b>46h</b>	<b>2 h</b> <b>48 h</b>
<b>PORC</b> Viandes rôties Viandes sautées	<b>66°C</b> <b>66°C</b>	<b>65°C</b> <b>66°C</b>	- <b>22 h</b>	<b>2 h</b> <b>24 h</b>
<b>VOLAILLES</b> Blanc de poulet Cuisse de poulet	<b>66°C</b> <b>73°C</b>	<b>65°C</b> <b>71°C</b>	- -	<b>40 min</b> <b>40 min</b>

Source Image : Images Google libres de droits 13 Juin 2021 18H

1.1 À partir de l'étiquette ci-dessous provenant de canadiennes réceptionnées et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :



- Préciser la période datée durant laquelle l'œuf est considéré comme Extra Frais :  
➤
- Citer le lieu et la température de stockage de la Canadienne réceptionnée :  
➤  
➤

1.2 Vous allez pouvoir faire preuve de vos connaissances à l'aide du **document 1**.

- Indiquer 5 préparations culinaires utilisées pour les propriétés spécifiques du jaune d'œuf :  
➤  
➤  
➤  
➤  
➤
- Indiquer 5 préparations culinaires utilisées pour les propriétés spécifiques du blanc d'œuf :  
➤  
➤  
➤  
➤  
➤

1.3 Vous avez convaincu votre chef sur la qualité de vos connaissances techniques sur les œufs. Cependant il vous a réservé un dernier petit test sur la thématique de la cuisson et des préparations à base d'œufs qui nécessitent de solides compétences.

Après lecture et analyse du **document 2**, renseigner le tableau ci-dessous.

	Temps de Cuisson	Désignation	Mode de cuisson	Applications culinaires
Cuisson Avec Coquille	3'	Œuf à la coque	Pocher départ à chaud	Œufs à la coque
	6'	Œuf mollet		Œufs mollets florentine
	9'	Œuf dur		Œufs farcis Chimay
Cuisson des œufs hors coquille	Non Mélangés			
	Mélangés			

1.4 Le chef souhaite vous associer à sa réflexion sur l'usage des ovoproduits en cuisine afin de limiter au maximum les risques sanitaires pouvant être associés à l'utilisation des œufs en coquille.

Afin de l'aider dans sa réflexion, il vous demande à l'aide de vos connaissances de lui faire une présentation sur les avantages et les inconvénients liés aux usages de ces produits.

Compléter le tableau :

L'USAGE DES OVOPRODUITS EN CUISINE	
AVANTAGES	INCONVENIENTS
-	-
-	-



2.1 Le 15/10/2021, vous avez fait entrer du gibier dont la traçabilité est indiquée dans le **document 3**. Renseigner la partie Factures de votre registre de tenue des entrées et sorties des gibiers, sachant que vous avez vendu 10 filets de chevreuil sauce Diane le 17/10/2021.

<b>LES FACTURES</b>		Pour les gibiers sauvages et d'élevage, le restaurateur doit obligatoirement tenir un registre des entrées et sorties du gibier dans lequel il inscrit les factures d'achat. Ce registre peut être exigé lors d'un contrôle des services de douanes ou vétérinaires et doit comporter les rubriques indiquées ci-dessous.						
DATE ENTREE	DATE SORTIE	N° ENREGISTREMENT	IDENTIFICATION DES PRODUITS					
			COORDONNEES FOURNISSEUR	NOMBRE DE PIECES	ESPECES	QUALITE POIDS	NATURE	AGE

2.2 À l'aide du **document 4**, préciser si vous pouvez commercialiser les gibiers indiqués, à l'année ou de manière périodique.

GIBIERS	PERIODE DE COMMERCIALISATION	
	ANNUELLE	PERIODIQUE
Pavé de bison Réfrigéré et conditionné sous-vide		
Râble de lièvre d'élevage surgelé		

2.3 Convaincu par vos connaissances de base du produit, le chef aimerait maintenant tester vos connaissances des techniques spécifiques aux préparations de base et de cuissons des gibiers.

À l'aide du **document 5**, compléter le tableau de synthèse suivant :

Modes de cuisson	Classification		Préparations préliminaires	Applications culinaires
Rôtir	Gibier à poil	Grande venaison	➤ Ex : Mortifier / dépouiller	Gigue de chevreuil Grand Veneur
		Petite venaison	➤ ➤	Râble de lapin de garenne aux aromates
	Gibier à plumes	Terrestre	➤ ➤	Caille farcie au foie gras
Sauter	Gibier à poil	Grande venaison	➤ ➤	Noisettes de biche sautées sauce poivrade

3.1 Remettre les étapes du protocole de production du suprême de poulet jaune à l'étouffée dans l'ordre en respectant les exigences en vigueur :

**Mettre sous vide/ Marquer en cuisson/ Parer habiller les suprêmes/ Etiqueter et stocker au froid/ Mise en sachet/ Assaisonner/ Décanter/ Refroidir en cellule/ Saisir quelques instants.**

①	②	③
④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨

3.2 À l'aide de vos connaissances, répondre aux interrogations de votre Chef :

❖ Quelle précaution particulière devez-vous prendre pour la mise en sachet du suprême avec manchon ?

.....

.....

❖ Est-il obligatoire de refroidir les suprêmes avant la mise sous vide ? Justifiez votre réponse.

.....

.....

❖ Quelle précaution devez-vous prendre avec les assaisonnements associés aux techniques du sous vide ?

.....

.....

3.3 À l'aide du document 6 :

- Indiquer la température de cuisson et le temps moyen à prendre en compte pour les suprêmes de volaille.

.....

.....

4.1 Dans le cadre des fêtes d'automne, l'Écrin des vignes s'associe avec des chefs partenaires étrangers avec pour but d'animer la brasserie. Le chef souhaite tester vos connaissances. À l'aide d'une croix, associer les produits ou plats festifs à leurs régions ou pays d'origine.

SPÉCIALITÉS	ALSACE	BOURGOGNE	ALLEMAGNE	BENELUX (Luxembourg, Belgique, Pays- Bas)
FLAMMENKÜECHE				
HOCHPOT DES FLANDRES				
SALADE DE HARENGS (ROLLMOPS)				
POCHOUSE				
BÄCKEOFFE				
SPRAT				
FILET DE SOLE À LA BIÈRE				
ESCARGOTS FARCIS				
FORÊT NOIRE				
BŒUF BOURGUIGNON				