

# 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 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6  
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. : <b>2</b>   Durée : <b>1 heure</b>
Repère : AP 2306 CU T 11 1	Page <b>1</b> sur <b>5</b>

<b>DOSSIER 1</b>	<b>APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE</b>
<b>►La situation</b>	
Vous devez réaliser la mise en place du food truck afin de pouvoir faire vos premières tournées. Vous êtes assisté d'un commis.	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous contrôlez les denrées (qualité, température) et les quantités nécessaires à l'élaboration de votre carte. Vous les stockez dans votre véhicule. Répondre aux questions de l'annexe 1.	

<b>DOSSIER 2</b>	<b>LES FRUITS ET LÉGUMES</b>
<b>►La situation</b>	
La cuisine proposée est essentiellement basée sur les légumes et fruits frais de saison, les céréales, les légumineuses de la région Grand Est et plus particulièrement l'Alsace.	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous proposerez une suggestion régionale du jour à base de légumineuses. Répondre aux questions de l'annexe 2.	

<b>DOSSIER 3</b>	<b>ÊTRE À L'ÉCOUTE DE LA CLIENTÈLE INTÉGRER L'ENVIRONNEMENT ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE</b>
<b>►La situation</b>	
Les Food trucks ont été inventés afin de répondre à la demande d'une certaine clientèle qui désire se nourrir sur place, bien souvent debout et rapidement.	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous proposez à la clientèle des supports et contenants réutilisables et recyclables et l'intérêt de ne pas les jeter n'importe où. Vous justifierez vos choix. Répondre aux questions de l'annexe 3.	

<b>DOSSIER 4</b>	<b>LES PRODUITS LABELLISÉS</b>
<b>►La situation</b>	
Dans le Document T2, il est indiqué « Seuls des produits de qualité et généralement locaux permettront aux créateurs de fidéliser leur clientèle ». Afin d'assurer la qualité des prestations, vous utilisez uniquement des produits labellisés.	
<b>►Votre rôle</b>	
Préciser dans le tableau de l'annexe 4 la signification de ces sigles.	

<b>DOSSIER 5</b>	<b>LES CUISSONS ET LA FICHE TECHNIQUE</b>
<b>►La situation</b>	
Lors de la signature de votre contrat, il vous a été donné quelques fiches techniques que vous serez amené à faire et utiliser dans le food-truck.	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous proposerez une fiche technique à base porc ou volaille de votre choix dans laquelle, vous devez mettre en œuvre la « <b>cuisson à la plancha</b> »	

<b>Annexe 1</b>	<b>Approvisionnement et stockage</b>
-----------------	--------------------------------------

1.1. À partir de vos connaissances et du document 1, expliquer ce qu'est un food truck

→

Après avoir contrôlé la qualité et les quantités des marchandises et leurs températures, vous les transportez dans le food truck. Vous les stockez dans trois zones spécifiques.

Indiquer pour chaque zone les produits rangés ainsi que la température de stockage.

1.2. Compléter le tableau suivant

<b>GAMME DE PRODUITS</b>	<b>EXEMPLES</b>	<b>TEMPÉRATURE DE CONSERVATION</b>
		En froid positif :
		En froid négatif :
	Ratatouille en bocal	

<b>Annexe 2</b>	<b>Les fruits et légumes</b>
-----------------	------------------------------

2.1. Citer trois produits marqueurs alsaciens dans les familles fruits et légumes.

<b>→FRUITS :</b>			
<b>→LÉGUMES :</b>			

2.2. Proposer une suggestion du jour réalisable en food truck à base de légumineuse à l'aide du document 2.

<b>DENRÉES</b>	<b>TECHNIQUES DE RÉALISATION</b>	<b>PRÉSENTATION – DRESSAGE</b>

3.1. Les besoins recherchés lors d'un repas sont : le besoin hédonique, le besoin religieux, le besoin nutritionnel. Citer le besoin correspondant à la prise d'un repas sur un parking d'entreprise pour des employés pressés. Justifier votre réponse.

→ Besoin recherché :

→ Justification :

3.2. Dans le Document 1, la mention « **fait maison** » peut être adaptée à la cuisine dans un food truck ?

→ **OUI** **NON** (entourer la bonne réponse)

→ Pourquoi :





3.3. Donner trois supports utilisés en food truck et restauration rapide en accord avec le développement durable et le principe écoresponsable à l'aide du document 3.

Support 1 : Intérêt pour le développement durable :

Support 2 : Intérêt pour le développement durable :

Support 3 : Intérêt pour le développement durable :

4.1. Préciser dans le tableau ci-dessous la signification de ces sigles

SIGLES LABELLISÉS	SIGNIFICATION
<p><b>Exemple</b></p> 	<p><b>Exemple : Label rouge</b></p>
	→
	→
	→

