

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2018

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 anonymée.

SUJET	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Session : 2018	Coef. : 2 Durée : 1 heure
Repère : 1806-CU T 11	Page 1 sur 9

PRÉSENTATION DU SUJET



Source <http://lorrainemondialairballons.tumblr.com/>
15/10/2014 à 14h45

Contexte professionnel

Chaque année en juillet se tient à Chambley, en Lorraine, le plus grand rassemblement de montgolfières au monde le « Lorraine mondial air ballons ».

Vous venez de terminer votre formation. Vous êtes engagé(e) en qualité de commis de cuisine chez un traiteur de renom « Lorraine Traiteur ».

Vous êtes chargé(e) d'organiser en collaboration avec d'autres entreprises, la restauration pour les 3 000 pilotes, les personnalités invitées et le service de presse internationale.

Fiche de présentation de Lorraine Traiteur

CAPACITÉ DE SERVICE

De 20 à 7 000 couverts par jour

SPÉCIALITÉS ET COMPÉTENCES

Organisation, fabrication et service de tout type de manifestations :

*cocktails,
brunch,
buffet,
cuisine européenne,
plateaux-repas.*

MÉTHODOLOGIE

*Une unité de production de 500 m² avec l'agrément aux normes
ISO 9001 2000.*

Agrément sanitaire communautaire N° FR 57 - 544 - 12 CE.

ZONE D'INTERVENTION

*Nous exerçons sur la zone géographique de l'Alsace-Lorraine :
Strasbourg, Colmar, Mulhouse, Wissembourg, Nancy, Metz, Thionville.*

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Points	Barème
Dossier 1	LES APPROVISIONNEMENTS DES PLATEAUX-REPAS	Document 1 : les plateaux-repas Document 2 : les circuits d'approvisionnement Annexe 1 : les étapes d'approvisionnement Annexe 2 : les fournisseurs		8.5 points
Dossier 2	LES PRODUITS DE LA CHASSE	Document 3 : la classification des gibiers Annexe 3 : les gibiers		4 points
Dossier 3	LE COCKTAIL dînatoire	Annexe 4 : les bouchées salées et sucrées		3 points
Dossier 4	LE DÉVELOPPEMENT DURABLE	Document 4 : le développement durable et les locavores Annexe 5 : l'agriculture locale		4.5 points
Total notation				20 points

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Session : 2018

Coef. : **2**

Durée : **1 heure**

Repère : 1806-CU T 11

Page **2** sur **9**

Dossier 1 : LES APPROVISIONNEMENTS DES PLATEAUX-REPAS

► La situation :

Pour la fabrication des plateaux-repas décrits **document 1**, le chef de cuisine vous implique dans la démarche d'approvisionnement. Les différents circuits sont listés **document 2**.

► Votre rôle :

- 1 Définir (**annexe 1**) les différentes étapes d'approvisionnements.
- 2 Proposer (**annexe 2**) la quantité à commander pour les plateaux-repas, puis un fournisseur pour chaque denrée en fonction du nombre de couverts et justifier votre choix.

Dossier 2 : LES PRODUITS DE LA CHASSE

► La situation :

Le repas de la cérémonie d'ouverture met à l'honneur des préparations à base de gibiers. Le chef vous indique les différentes classifications existantes **document 3**.

► Votre rôle :

- 3 Proposer (**annexe 3**) une préparation préliminaire spécifique.
- 4 Citer (**annexe 3**) une appellation culinaire.
- 5 Proposer (**annexe 3**) une garniture à base de légumes anciens (dits « légumes oubliés »).

Dossier 3 : LE COCKTAIL DÎNATOIRE

► La situation :

La cérémonie de clôture du "Lorraine mondial air ballon" qui a pour thème la cuisine européenne accueille 7 000 convives cette année.

Les nations représentées sont : l'Allemagne, l'Italie et les Pays Scandinaves.

Le chef vous sollicite pour réaliser un cocktail dînatoire comprenant six bouchées.

► Votre rôle :

- 6 Proposer (**annexe 4**) quatre mises en bouche salée.
- 7 Proposer (**annexe 4**) deux mignardises sucrées.

Dossier 4 : LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

► La situation :

Le chef est très sensible à l'origine et à la qualité des produits. En bon professionnel, il accorde également de l'importance aux produits issus de l'agriculture locale et s'approvisionne auprès de fournisseurs situés à moins de cent kilomètres du lieu de prestation.

Pour vous informer, il vous demande de lire **document 4** les articles de presse.

► Votre rôle :

- 8 Citer (**annexe 5**) deux avantages pour les restaurateurs, d'utiliser des produits issus de l'agriculture locale.
- 9 Énumérer (**annexe 5**) les atouts pour l'image d'une entreprise.

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2018	Coef. : 2	Durée : 1 heure
Repère : 1806-CU T 11	Page 3 sur 9	

Document 1 : LES PLATEAUX-REPAS

Plateau 1 : menu viande

Nombre de couverts : 500

Salade Tomate mozzarella

•••

Médailillon de filet mignon de porc

Polenta crémeuse

•••

Moelleux au chocolat ou tartelette citron
ou mirabelles

Plateau 2 : menu poisson

Nombre de couverts : 400

Salade Tomate mozzarella

•••

Pavé de cabillaud en croûte de chorizo

Pomme mousseline

•••

Moelleux au chocolat ou tartelette citron
ou mirabelles

Plateau 3 : menu végétarien

Nombre de couverts : 100

Salade Tomate mozzarella

•••

Penne aux légumes croquants

•••

Moelleux au chocolat ou tartelette citron
ou mirabelles

Document 2 : LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENTS

Circuits d'approvisionnement de la région Alsace-Lorraine	
Le MIN (Marché d'Intérêt National) de Strasbourg	Les sociétés de distribution et les fournisseurs de produits de marques (Brake France, Davigel)
Les fournisseurs locaux (produits du terroir)	Les grossistes
Les « cash and carry » (Promocash, Métro)	Les centrales d'achats et les groupements d'achats

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Session : 2018

Repère : 1806-CU T 11

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Coef. : 2

Durée : 1 heure

Page 4 sur 9

CLASSIFICATION DES GIBIERS			
Gibiers à plumes	Gibiers à poil		Gibiers exotiques
	Petite venaison	Grande venaison	
Caille, faisan, pigeon, perdrix, canard colvert, sarcelle	Lapin de garenne, lièvre	Sanglier, cerf, biche, chevreuil	Autruche, émeu, nandou, bison

LOCAL NEWS

→ UNE EXPERTISE RECONNUE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Notre objectif est de maîtriser notre impact sur l'environnement : nous favorisons les produits locaux, nous avons pris des engagements pour optimiser les déplacements de notre flotte et nous réduisons le gaspillage alimentaire. [...]



Le Bilan Carbone® permet d'évaluer sa dépendance aux énergies fossiles et de réaliser des économies d'énergie. La restauration, fortement dépendante, doit particulièrement être vigilante. Du champ à l'assiette, l'alimentation représente 30 % des émissions mondiales de GES. Une démarche Bilan Carbone® c'est aussi agir concrètement pour une alimentation responsable face au réchauffement climatique. [...]

Source : www.api-restauration.fr 15/10/14 à 15 h

→ ÊTRE LOCAVORE ? POURQUOI, ÇA SERT À QUOI ?

Aujourd'hui, la tendance est plus que jamais à l'inspection de nos assiettes. Nous sommes de plus en plus sensibilisés à l'importance de consommer durable. Et consommer durable signifie consommer de saison, mais aussi consommer local. C'est ça être locavore ! Alors, comment ça se passe ? Est-ce compatible avec nos modes de vie ?

Le locavorisme, un mouvement prônant la proximité...

Le mouvement locavore préconise la consommation de nourriture produite dans un rayon d'environ 200 km maximum autour de son domicile. [...]

Les locavores tentent de réduire les distances, les coûts et les conséquences écologiques de l'acheminement des produits alimentaires. Un mouvement qui permet une harmonie entre les populations et les territoires. Un retour aux sources en quelque sorte, au temps où les moyens de transport étaient moins développés et où l'économie n'était pas encore mondialisée.

Le locavorisme, quels intérêts ?

Le Locavorisme est présenté comme une alternative aux conséquences négatives de la mondialisation. En privilégiant au maximum les produits locaux dans leur alimentation, les locavores contribuent ainsi à aider l'économie qui les entoure tout en diminuant leur empreinte carbone sur la planète. Et les locavores ne sont pas juste des « écolos bobos », car depuis son arrivée en France en 2008, le locavorisme semble séduire de nombreux consommateurs tout simplement éclairés et avertis des enjeux du développement durable.

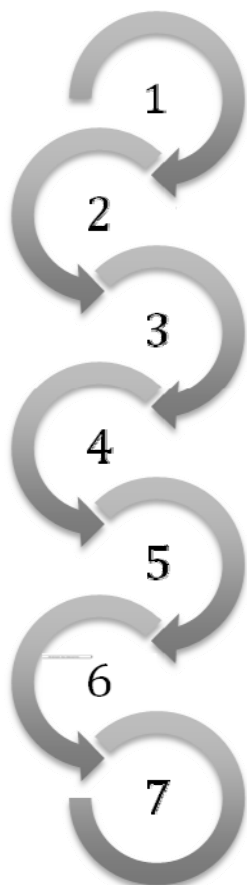


Le locavorisme permet ainsi aux petits producteurs, aux coopératives de cultivateurs, aux AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et aux commerçants et artisans locaux de vivre et de résister à la concurrence. Ce mode de consommation permet d'aider au maintien de la diversité des paysages, des cultures et des écosystèmes. Enfin, qui dit local, dit aussi de saison, ce qui permet aux populations de profiter de produits frais et plus savoureux que lorsqu'ils sont cueillis et expédiés depuis des milliers de kilomètres ou cultivés sans soleil naturel par exemple.

SOURCE : <http://blog.fleurancenature.fr/post/Etre-locavore-Pourquoi-ca-sert-a-quoi2> 15/10/14 à 15 h

SUJET	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Session : 2018	Coef. : 2 Durée : 1 heure
Repère : 1806-CU T 11	Page 5 sur 9

Annexe 1 : LES ÉTAPES D'APPROVISIONNEMENTS



PHASE	DÉFINITION	ACTION
<i>Exemple 1</i>	<i>Réaliser les fiches techniques</i>	<i>Prévoir les besoins</i>
2	Identifier les fournisseurs	
3	Transmettre les besoins aux approvisionneurs	
4	Recevoir les commandes	
5	Comparer le bon de commande avec le bon de livraison et observer les produits	
6	Ranger les produits	
<i>Exemple 7</i>	<i>Organiser les chambres froides</i>	<i>Gérer la rotation des stocks</i>

Annexe 2 : LES FOURNISSEURS

Produits	Quantité en kg par couvert	Quantité totale en kg à commander	Fournisseur	Justification
<i>Mozzarella Exemple</i>	<i>Entre 0,030 et 0,050 kg</i>	<i>Entre 30 et 50 kg</i>	<i>Grossiste</i>	<i>Livraison simplifiée Économie d'échelle Conditionnement en gros</i>
Pavé de cabillaud frais				
Polenta sèche				
Moelleux chocolat surgelé				
Mirabelle fraîche				

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2018	Coef. : 2	Durée : 1 heure
Repère : 1806-CU T 11	Page 6 sur 9	



RAGOÛT

Classification : gibier à poil de petite venaison

Préparation préliminaire : dépouiller

Appellation culinaire : civet de lièvre à la royale

Garniture à base de légumes anciens : cerfeuil tubéreux

Classification :

Préparation préliminaire :

Appellation culinaire :

Garniture à base de légumes anciens :



RÔTIR



SALMIS

Classification :

Préparation préliminaire :

Appellation culinaire :

Garniture à base de légumes anciens

source : www.fotosearch.com 15/10/14 15 h

SUJET

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL
Cuisine

Session : 2018

Repère : 1806-CU T 11

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Coef. : 2

Durée : 1 heure

Page 7 sur 9

Annexe 4 : LES BOUCHÉES SALÉES ET SUCRÉES

	DRESSAGE ENVOI	NOMBRE DE PIÈCES	ITALIE	ALLEMAGNE	SCANDINAVIE
MISE EN BOUCHE SALÉE	Verrine	1			
	Brochette	1			Élan mariné aux baies polaires
	Pièces chaudes	2		Maultaschen (raviole au porc et épinard)	Huître chaude à la norvégienne
				Feuilleté de saucisse de Francfort	Crumble de skrei aux légumes
MIGNARDISES	Verrine	1			
	Pièce	1	Muffin au chocolat gianduja		

SUJET

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2018	Coef. : 2	Durée : 1 heure
Repère : 1806-CU T 11	Page 8 sur 9	

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
	Produit saisonnier Prix élevé Quantité limitée Pas de livraison
LES ATOUS (Justifier sous forme de rédaction)	

SUJET	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Session : 2018	Coef. : 2 Durée : 1 heure
Repère : 1806-CU T 11	Page 9 sur 9