

# 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.**

| <b>SUJET</b>                                 |  |
|--|--|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br><b>CUISINE</b> | <b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b><br><b>Sous-épreuve E11 Technologie</b> |
| <b>Session : 2020</b>                        | Coef. : <b>2</b> Durée : <b>1 heure</b>  |
| Repère : 2006 – CU T 11                      | Page 1 sur 11  |

## PRÉSENTATION DU SUJET



### Contexte professionnel

#### Un Food Hall à Nantes en 2020.

Entièrement dédié à la restauration, cet espace de 800 m<sup>2</sup> verra le jour sur un ancien site industriel de l'île de Nantes.

Plus qu'une simple zone de restauration, il s'agira d'un véritable lieu de vie, à l'image de la Boqueria à Barcelone, du Time Out Market de Lisbonne ou des halles Paul Bocuse à Lyon. Reliée au centre-ville par plusieurs ponts, cette île de la Loire est un quartier en pleine restructuration. Selon les responsables du projet, il s'agira « d'un lieu mutant qui se transformera au fil de la journée ».

Vous venez d'être embauché(e) comme chef de partie dans ce nouveau lieu de restauration. Le chef vous demande de lui venir en aide dans la réalisation de certaines opérations.

Source : L'Hôtellerie-Restauration N° 3610 - 5 juillet 2018, Stéphanie Decourt.

### Fiche de présentation de l'entreprise

#### CAPACITÉ DE SERVICE

D'une capacité de 200 places assises, il sera aménagé sur deux niveaux et proposera un grand espace de restauration de 600 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée et un autre de 200 m<sup>2</sup> à l'étage.

Ticket entre 10 et 25 euros.

Ouverture 6 jours sur 7 avec une amplitude horaire importante et variable selon les manifestations.

#### CONCEPT(S) DE RESTAURATION

Le lieu proposera une restauration variée : cuisine asiatique, italienne, sans gluten, végétarienne, carnivore, etc. Le food hall s'inscrit d'ailleurs dans une démarche locavore puisque seront valorisés les producteurs locaux et les circuits courts.

Le food hall accueillera ainsi, autour d'un espace central composé de grandes tablées généreuses, un bar-café, une dizaine de corners à thèmes<sup>1</sup>, des espaces ouverts permettant l'accueil de pop-up stores (magasin éphémère, ou boutique éphémère), des expositions, un espace privatisable, ainsi qu'un micromarché nocturne, deux fois par semaine.

<sup>1</sup> Le corner, également connu sous le nom de franchise corner ou franchise shop in shop est une franchise exploitée non pas dans un local indépendant, mais dans un espace sous enseigne hébergé par un point de vente plus vaste de type grands magasins, grandes surfaces, hall de gare, etc.

Source <https://www.toute-la-franchise.com/lexique-28-corner-franchise-corner.html> le 17/06/19 à 11 h 55

**PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION**

| <b>Dossiers</b>       | <b>Thèmes abordés</b>                          | <b>Référence aux supports proposés</b> | <b>Points</b> | <b>Barème</b>    |
|-----------------------|--|--|---------------|------------------|
| <b>Dossier ①</b>      | <b>Les nouvelles tendances en restauration</b> | Document 1<br>Annexe 1                 |               | 7 points         |
| <b>Dossier ②</b>      | <b>La traçabilité des produits</b>             | Document 2<br>Document 3<br>Annexe 2   |               | 4 points         |
| <b>Dossier ③</b>      | <b>Les produits et les spécialités</b>         | Document 4<br>Annexe 3                 |               | 9 points         |
| <b>Total notation</b> |  |  |               | <b>20 points</b> |

## Dossier 1 Les nouvelles tendances en restauration

### ► La situation :

Le chef réfléchit pour mettre en place de nouveaux concepts culinaires, tels que le « fast good », la « fusion Food », la cuisine végétarienne ou le sans gluten. Il met en place des journées découverte en proposant plusieurs menus qui permettront aux clients de découvrir de nouvelles saveurs du monde. Il souhaite être à l'écoute des attentes de sa clientèle très diversifiée sur sa façon de s'alimenter et de faire plaisir autour d'une table.

### ► Votre rôle :

Le chef vous implique dans cette démarche.

En vous appuyant sur vos connaissances et après lecture du **document 1**, répondre aux questions de **l'annexe 1**.

## Dossier 2 La traçabilité des produits

### ► La situation :

En bon professionnel, le chef 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. Auprès de ses clients, le chef insiste sur la fraîcheur, la qualité des produits et la traçabilité, en utilisant le plus possible les circuits courts. Le chef souhaite mettre à l'honneur des producteurs et des éleveurs locaux.

### ► Votre rôle :

Il en profite pour tester vos connaissances sur la qualité et la traçabilité des produits qu'il souhaite utiliser dans ses recettes. La traçabilité d'un animal est obligatoire et doit renseigner le client. Après lecture des **documents 2 et 3**, répondre aux questions de **l'annexe 2**.

## Dossier 3 Les produits et les spécialités

### ► La situation :

Le chef souhaite renouveler sa carte en fonction des saisons pour travailler des produits de saison et utiliser les circuits courts. Pour sa carte d'hiver, il remet au goût du jour des plats en sauce mijotés. Les viandes seront marinées suivant les utilisations. Le chef souhaite mettre en place une carte de sauces pour accompagner ses plats et proposer aussi à ses clients des spécialités culinaires de la région Pays de la Loire. Il vous sollicite dans l'élaboration de sa carte.

### ► Votre rôle :

À partir de vos connaissances et du **document 4**, répondre aux questions de **l'annexe 3**.

En 2017, La Fourchette (plate-forme française de réservation de restaurants en ligne), avait établi un bilan des tendances culinaires en parcourant Internet et les réseaux sociaux. Les résultats étaient plus ou moins étonnants.

Les prévisions des tendances culinaires de la Fourchette étaient les suivantes :

#### 1 Les plats végétariens

2017 va être l'année des végétariens et des végétaliens, précisent les derniers rapports sur les tendances alimentaires réalisés par Mintel et Baum et Whiteman.

#### 2 Les aliments biologiques, sans antibiotiques et sans hormones

Selon CNBC, les chaînes de restaurants sont susceptibles d'adopter de nouvelles pratiques pour le bien-être des élevages et la production de viande, les consommateurs étant de plus en plus conscients des enjeux de santé alimentaire.

#### 3 Le Transcooking

En raison d'une prise de conscience écologique et d'une lutte contre le gaspillage alimentaire, 2017 pourrait être l'année de la consommation des déchets. Il s'agit d'utiliser comme ingrédients les peaux et autres parties des aliments destinés à finir à la poubelle.

#### 4 Les Mocktails

Selon les tendances culinaires de Sterling Rice Group pour 2017, les mocktails (de l'anglais to mock, imiter, c'est-à-dire les cocktails sans alcool) sophistiqués seront pris cette année.

#### 5 La cuisine fusion

Le nombre de restaurants au sein desquels il est possible d'explorer une cuisine fusion originale (mélange de gastronomie chinoise, espagnole, maltaise et de beaucoup d'autres influences, du Sud-Est asiatique notamment, est en nette augmentation).

#### 6 De la boucherie à l'assiette

Baum et Whiteman rapportent qu'une nouvelle tendance pourrait être le mariage entre une boucherie artisanale et un restaurant.

#### 7 Les Bowls

Manger dans les bowls (saladiers) sera tendance en 2017, indique Forbes. Cela permet de choisir ses ingrédients soit même et de mélanger les saveurs.

#### 8 Les Freakshakes

D'abord apparu en Australie, le fait de marier un dessert et une boisson fait son chemin. Après Londres, d'autres marchés vont-ils adopter ce concept ?

#### 9 La Pizza Gourmet

Selon un sondage mené par LaFourchette, la pizza gourmet sera en pleine expansion en 2017.

Source : *Journal de L'Hôtellerie-Restauration*, N° 3536, 02 février 2017

Aujourd'hui, on constate une évolution de ces formules de restauration qui correspondent aux attentes de la clientèle à la recherche de saveurs nouvelles, de dépaysement, de voyages, etc.

**Document 2****Les œufs**

La France répond aux attentes des consommateurs par la diversification des types d'élevages. Il est ainsi possible de choisir ses œufs parmi 4 origines distinctes, facilement identifiables par le premier chiffre inscrit sur la coquille de l'œuf :

- Élevage en plein air (code 1) : les poules ont accès à un parcours extérieur au cours de la journée. Les œufs Label Rouge sont marqués du code 1.
- Élevage au sol (code 2) : indique que les poules évoluent librement à l'intérieur d'un local sans parcours extérieur.
- Élevage en cage aménagée (code 3) : Il répond aux nouvelles normes européennes en vigueur depuis janvier 2012. Les poules vivent dans de nouveaux hébergements en groupe de 20 à 60, où elles disposent en particulier de perchoirs et de nids.

**Document 3****La traçabilité des bovins**

Annexe de l'arrêté du 6 août 2013 relatif à l'identification des animaux de l'espèce bovine

Annexe v1.00 Page 26 sur 46 7,3

Appendice – Documents de notification 7.3.1 Description des documents de notification CERFA 7.3.1.1 Intitulés des informations relatives aux bovins

| N° | Information   |
|----|---|
| 1  | code pays + numéro national d'identification du bovin   |
| 2  | n° de travail   |
| 3  | nom du bovin  |
| 4  | sexe  |
| 5  | type racial du père                                     |
| 6  | type racial de la mère                                  |
| 7  | type racial du sujet                                    |
| 8  | date de naissance                                       |
| 9  | code pays + numéro national d'identification de la mère |
| 10 | code pays + numéro national d'identification du père    |
| 11 | date d'entrée   |
| 12 | cause d'entrée n° Information                           |

| N°      | Information  |
|---------|--|
| 13      | code pays + n° d'exploitation de naissance   |
| 14      | n° d'exploitation de provenance ou nom et adresse du vendeur (ou du précédent détenteur s'il s'agit d'un prêt, don, mise en pension...)    |
| 15      | date de sortie   |
| 16      | cause de sortie  |
| 17      | n° d'exploitation de destination ou nom et adresse de l'acheteur (ou du nouveau détenteur s'il s'agit d'un prêt, don, mise en pension...). |
| 18 à 24 | CPB : informations définies dans le cadre de la Certification des Parentés des Bovins  |

Source : [http://idele.fr/fileadmin/medias/Documents/Annexe\\_IB\\_v1.00\\_-\\_aout\\_2013.pdf](http://idele.fr/fileadmin/medias/Documents/Annexe_IB_v1.00_-_aout_2013.pdf), le 31 mai 2019 à 20 h

**Document 4****Région Pays de la Loire**

- La région Pays de la Loire est une région du Grand Ouest français regroupant les départements de la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe et de la Vendée. La préfecture de région est Nantes.

- Bordée à l'ouest par le golfe de Gascogne (océan Atlantique), elle est délimitée au nord par les régions Bretagne et Normandie, à l'est par le Centre-Val de Loire avec qui elle partage la région naturelle du Val de Loire, et au sud par la Nouvelle-Aquitaine.

- Elle tire son nom du fleuve « la Loire » qui traverse deux des cinq départements qui la composent avant de se jeter dans l'océan Atlantique.

- Les Pays de la Loire sont la première région française pour la production de viande bovine, volaille (label rouge), lapin, canard et 2e pour le lait, volaille (simple), porc et pomme de terre.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Pays\\_de\\_la\\_Loire](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pays_de_la_Loire)

le 27 juin 2019 à 11 h 45



1.1. Expliquer 2 avantages et 2 inconvénients des concepts suivants :

| CONCEPT      | AVANTAGES | INCONVÉNIENTS |
|--------------|-----------|---------------|
| TRADITIONNEL | ➤<br>➤    | ➤<br>➤        |
| ASSEMBLAGE   | ➤<br>➤    | ➤<br>➤        |

2 points

1.2. Expliquer la différence entre la street-food et le slow-food :

|                | DÉFINITION |
|----------------|------------|
| La street-food |            |
| Le slow-food   |            |

1.5 point

Le "transcooking" contribue au développement durable.

1.3. À l'aide du document 1, justifier cette affirmation par 3 éléments de réponse.

-

-

-

Les règles de dressage des assiettes constituent un moyen d'expression important pour le cuisinier qui lui permet de mettre en valeur des produits et un savoir-faire. Le premier regard du client va se porter sur son contenu et en même temps, découvrira les odeurs qui s'en dégagent. Chaque production saisonnière a sa palette de couleurs.

1.4. Citer 6 critères pour le dressage d'une assiette :

-  
-  
-  
-  
-  
-

## Annexe 2 La traçabilité des produits

1 point

L'étiquette des œufs doit comporter les mentions suivantes.

2.1. Indiquer à quoi correspond le numéro d'immatriculation apposé sur l'étiquette du carton d'œufs ci-dessous.

|  |  |
|--|--|
| <p>Décret N° 69-857 du 17-09-69</p> <p><b>Arrêté Ministériel<br/>du 19 septembre 1972<br/>Numéro : 062119</b></p> <p>CONTRÔLE DE QUALITÉ<br/><b>MINISTÈRE<br/>DE L'AGRICULTURE</b></p> <p>Monsieur X André<br/>LA RIVIERE SAINT-SAUVEUR<br/>44100 NANTES</p> <p>N° Immatriculation : 3.44.320.02<br/>-----</p> <p><b>Nombre : 360<br/>Catégorie : A<br/>Calibre : M</b></p> <p><b>À consommer de préférence<br/>avant le : 05.07.20</b></p> <p>Après achat, à conserver au<br/>réfrigérateur</p> | <p>Numéro de l'étiquette</p> <p>Nom et raison sociale de l'entreprise</p> <p>Adresse de l'entreprise</p> <p>– 3 : Identification de la France dans l'Union européenne (UE)<br/>– 44 :<br/>– 320 :<br/>– 02 : Numéro délivré de la société expéditrice</p> <p>Nombre d'œufs</p> <p>Catégorie ou qualité</p> <p>Catégorie de poids</p> <p>Code de la semaine ou date d'emballage</p> |
|--|--|

1 point

La mention « EXTRA FRAIS » est écrite en blanc sur fond rouge. Elle peut être utilisée comme une indication supplémentaire sur les emballages.

2.2. Indiquer le nombre de jours maximal afin de conserver la mention EXTRA FRAIS.

-

1 point

2.3. À l'aide du document 2, citer les caractéristiques du chiffre « 0 » apposé sur la coquille d'un œuf de poule.

-

1 point

Vous utilisez également des viandes.

2.4. À l'aide du document 3, expliquer la mention DAB (Document d'Accompagnement Bovin) présent sur les documents de traçabilité.

-

### Annexe 3 Les produits et les spécialités

1 point

Pour sa carte de printemps, il souhaite utiliser des petites pièces de veau détaillées.

3.1. Compléter le tableau suivant :

| MORCEAU | DÉFINITION  |
|---------|---|
|         | Petites escalopes fines et arrondies taillées dans le filet mignon, la noix, sous-noix de veau (3 par personne).            |
|         | Tranche fine découpée dans la noix, sous-noix et noix pâtissière (taille transversale opposée aux fibres musculaires) 150 g |

Les marinades peuvent être classées en deux grandes familles. On distingue les marinades courtes (instantanées) et les marinades longues (cruées et cuites). Alors que les marinades instantanées sont principalement utilisées pour aromatiser, les marinades longues présentent des propriétés communes.

3.2. Compléter le tableau suivant :

| BUT RECHERCHE                      | DÉFINITION   |
|------------------------------------|--|
| Aromatiser les chairs              |  |
|                                    | Les marinades renferment des composés acides qui attaquent les chairs très fermes (dissolution du collagène ; exemple : cuissot de brocard, bœuf bourguignon, coq au vin). |
| Prolonger la durée de conservation | L'acidité des marinades s'oppose à la prolifération microbienne. L'immersion dans un liquide évite le contact à l'air libre (protection contre l'oxydation).               |

4 points

3.3. Citer l'appellation de la sauce d'accompagnement ou sa composition selon le plat et la liaison demandée, en complétant le tableau suivant :

|                                   | PLAT  | SAUCE          | COMPOSITION  |
|-----------------------------------|---|----------------|--|
| Sauce émulsionnée stable froide   | Salade exotique (avocat, ananas, crustacés) |                | Mayonnaise, Tomato ketchup, Cognac   |
| Sauce émulsionnée instable froide | Tête de veau                                | Sauce ravigote |  |
| Sauce émulsionnée instable chaude | Filet de brochet poché                      |                | Échalote ciselée, vinaigre, vin blanc, beurre                                  |
| Sauce émulsionnée stable chaude   | Côte de bœuf grillée, pommes Pont Neuf      | Sauce Choron   |  |
| Par réduction                     | Coquilles Saint-Jacques façon nantaise      |                | Beurre, échalotes grises, vin blanc, fumet de poisson, crème, beurre           |
| Par réduction                     | Entrecôte sautée, pommes dauphine           |                | Échalotes hachées, mignonnette, thym, laurier, vin rouge, demi-glace de viande |
| Par amidon                        | Soufflé au fromage                          |                |  |

3.4. À l'aide du document 4, proposer 2 entrées, 2 plats et 2 desserts de la région Pays de la Loire dans le tableau suivant :

|          | SPÉCIALITÉ |
|----------|------------|
| Entrées  | ➤<br>➤     |
| Plats    | ➤<br>➤     |
| Desserts | ➤<br>➤     |