

Baccalauréat professionnel Cuisine

épreuve E31 sous-épreuve de pratique professionnelle

(Unité U.31)

Durée : 5h30

Coef. : 8

Cette partie comprend deux phases :

A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION

(Épreuve écrite)

Durée : 1 h 30 minutes

B – UNE PHASE DE PRODUCTION

(Épreuve pratique)

Durée : 4 heures

Baccalauréat professionnel Cuisine Session : 2020	sous-épreuve de Pratique professionnelle
--	---

A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

durée : 1 H 30 minutes (*y compris prise de connaissance avec le commis*)

Consignes pour le candidat :

- ➔ Vous devez réaliser trois plats pour 6 à 8 couverts (une entrée, un plat chaud et un dessert).
- ➔ Vous disposez de deux fiches techniques des plats 1 et 2 ainsi que des consignes concernant le dressage.
- ➔ Vous disposez du bon d'économat (**annexe 1**).
- ➔ Vous disposez également d'une grille horaire vierge (planigramme - **annexe 2**) que vous devez compléter.
- ➔ Vous pouvez utiliser votre répertoire technique personnel.

Les techniques, quantités, et contraintes de dressage sont précisées sur les fiches techniques fournies.

TRAVAIL À FAIRE

- ➔ Préciser le matériel de préparation et de cuisson sur les fiches techniques.
- ➔ Concevoir la **fiche technique n°3** à partir du panier de denrées (bon d'économat **annexe 1**) et de vos connaissances professionnelles.
- ➔ Compléter le planigramme (**annexe 2**) à partir des trois fiches techniques (deux fiches techniques fournies et une fiche technique de votre conception), en précisant le déroulement et la répartition du travail dans le temps imparti entre le commis et vous. Tenir compte des contraintes données.
- ➔ Compléter la fiche d'évaluation et de synthèse de votre travail et de celui de votre commis (**annexe 3**) à l'issue de l'épreuve.

♦ Épreuve écrite : **08 h 00 à 09 h 30 (maximum) - 13 h 00 à 14 h 30 (maximum)**

♦ Début des travaux pratiques :	09 h 30	14 h 30
➔ Envoi du premier plat	à 12 h 40	à 17 h 40
➔ Envoi du second plat	à 12 h 50	à 17 h 50
➔ Envoi du troisième plat	à 13 h 00	à 18 h 00

♦ Fin de l'épreuve : **13 h 30 ou 18 h 30** (évaluation, nettoyages et rangement compris)

DOCUMENTS FOURNIS

ANNEXE 1	Bon d'économat
FICHE TECHNIQUE N°1	BOUCHÉES DE FRUITS DE MER
FICHE TECHNIQUE N°2	BAVAROIS RUBANNE
FICHE TECHNIQUE N°3	Plat libre : Râble de lapin
ANNEXE 2	Tableau d'ordonnancement des tâches (planigramme)
ANNEXE 3	Fiche de synthèse et d'évaluation

B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE

durée : 4 H 00

➔ Dès votre arrivée en cuisine :

- * **contrôler le poste de travail et** les matériels à votre disposition,
- * **contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 3 plats à l'aide du bon d'économat

➔ Pendant la fabrication :

- * **respecter** la réglementation (hygiène, santé, sécurité),
- * **adopter** une attitude et un comportement professionnel,
- * **contrôler** le rendement, l'utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des énergies,
- * **respecter** les techniques professionnelles de bases,
- * **vérifier** la conformité des préparations culinaires imposées
- * **vérifier** la qualité des finitions, de la présentation et la qualité organoleptique de vos préparations
- * **respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.

➔ Envoi, dressage et présentation :

- * **dresser et présenter** selon les consignes données **et en fonction de vos contraintes**,
en cas d'absence de consignes, dresser à votre convenance en respectant les usages professionnels

➔ Après l'envoi :

- * **procéder** à l'évaluation de votre travail et de celui de votre commis au moyen de l'**annexe 3**
- * **assurer le nettoyage et le rangement** des locaux et des matériels.

Candidat N°:	BOUCHEES DE FRUITS DE MER				
DESCRIPTIF	Bouchées de pâte feuilletée garnies de fruits de mer (noix de pétoncles, crevettes décortiquées, champignons de paris, moules décortiquées) liés avec un velouté de poisson épicé. Les bouchées sont décorées de langoustines.				
Points critiques CCP	CCP1	Respecter le principe de marche en avant dans le temps et dans l'espace			
	CCP2	Respecter la réglementation concernant les préparations et le stockage des denrées			
	CCP3	Respecter les températures réglementaires d'envoi des plats			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Eléments de base</u>			1.1	Réaliser 8 bouchées	15'
Plaque de feuilletage surgelée	pièce	1		Réaliser 8 bouchées de forme libre et les cuire. Les dorer au jaune d'œuf.	
Œuf	pièce	1			
<u>Fumet de poisson PAI</u>	kg	0,030	1.2	Réhydrater le fumet PAI	5'
<u>Garniture</u>			1.3	Réaliser la garniture	25'
Beurre	kg	0,020		Trier, laver, cuire à blanc les champignons de Paris	
Citron	kg	0,050		Pocher 3 minutes, séparément les différents	
Champignons de Paris	kg	0,300		fruits de mer dans le fumet de poisson.	
<u>Fruits de mer surgelés</u>				Ajouter du jus de cuisson des champignons	
Crevettes décortiquées	kg	0,300		dans le fumet et réduire quelques minutes.	
Moules décortiquées	kg	0,300	1.4	<u>Réaliser le velouté de poisson</u>	
Noix de pétoncles	kg	0,200		Confectionner un roux, le velouté en ajoutant	
<u>Eléments du velouté</u>				au fur et à mesure le fumet de poisson, puis	
Beurre	kg	0,040		à la fin, la crème UHT. Assaisonner, épicer.	
Crème UHT	litre	0,100	1.5	Lier les fruits de mer avec le velouté.	5'
Farine	kg	0,040			
Fumet-jus de cuisson	litre	PM	1.6	Préparer les éléments de décor	5'
				Prélever 8 pluches de cerfeuil et 8 tomates	
				cerises (présentation libre).	
<u>Elément de décors</u>					
Cerfeuil	botte	0,25	1.7	Garnir et dresser les bouchées	10'
Tomates cerises	kg	0,100		Garnir délicatement les bouchées, les	
<u>Assaisonnement</u>				dresser selon les consignes.	
Sel fin, poivre blanc moulu	kg	PM			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
2 portions sur assiette 6 portions sur torpilleur					

Candidat N°:	BAVAROIS RUBANNE				
DESCRIPTIF	Entremets froid composé de crème anglaise collée et allégée de crème fouettée. Le bavaois est présenté en couches successives parfumées à la vanille, au café et au chocolat.				
Points critiques CCP	CCP1 Respecter le principe de marche en avant CCP2 Respecter la réglementation concernant les préparations et le stockage des denrées CCP3 Respecter les températures réglementaires d'envoi des plats				
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Appareil à bavaois</u>			2.1	Mettre à tremper les feuilles de gélatine	2'
Crème liquide 35%	litre	0,40	2.2	Réaliser la crème anglaise collée	15'
Gélatine (feuilles de 2 g)	kg	0,010		Faire bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille.	
Lait	litre	0,50		Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec le sucre	
Œufs (jaunes)	kg	0,080		dans une calotte. Verser le lait bouillant en remuant à l'aide d'une spatule et remettre	
Sucre semoule	kg	0,125		sur feux doux sans cesser de remuer.	
Vanille	gousse	0,5		Cuire à 84°C maximum. Essorer les feuilles de	
				gélatine et les incorporer dans la crème, passer au	
<u>Parfums</u>				chinois étamine et refroidir la crème rapidement.	
Cacao	kg	0,020	2.3	Parfumer la crème	5'
Extrait de café	litre	PM		Diviser l'appareil à bavaois en 3 parties égales.	
Vanille extrait liquide	litre	PM		Parfumer un tiers avec le cacao, un tiers avec l'extrait	
				de café et le dernier tiers, renforcer avec quelques	
<u>Finition</u>				gouttes de vanille liquide.	
Crème liquide	litre	0,04	2.4	Monter la crème	8'
Grains de café liqueur	kg	0,010		Dès que la crème anglaise collée commence à prendre, ne monter la crème sans trop la serrer	
Sucre glace	kg	PM		elle doit rester lisse.	
			2.5	Terminer l'appareil à bavaois	15'
				Incorporer délicatement la crème fouettée aux crèmes	
				anglaises collées et parfumées. Commencer à verser	
				dans les cercles l'appareil au chocolat et faire prendre	
				rapidement en cellule, puis verser l'appareil à la vanille	
				et faire prendre en cellule, et terminer par l'appareil au	
				Réserver en cellule.	
			2.6	Dresser les bavaois	5'
				Démouler soigneusement les bavaois sur assiette ou	
				plat de service. Décorer à votre convenance.	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
2 bavaois sur assiette 6 bavaois sur plat rond					

Matière d'œuvre globale - BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles							
Blancs de poulet	kg			0,200	0,200	6,80 €	1,36 €
Crépine de porc	kg			0,250	0,250	10,80 €	2,70 €
Râbles de lapin (4 pièces de 300 g)	kg			1,200	1,200	8,20 €	9,84 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Produits laitiers - Ovoproduits		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Beurre	kg	0,060		0,190	0,250	1,67 €	0,42 €
Crème UHT	litre	0,100	0,440	0,500	0,940	2,32 €	2,18 €
Lait demi-écrémé	litre		0,500		0,500	1,25 €	0,63 €
Œufs	pièce	1,000	4,000		5,000	0,06 €	0,30 €
Produits surgelés		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Crevettes décortiquées	kg	0,300			0,300	6,44 €	1,93 €
Moules décortiquées	kg	0,300			0,300	3,80 €	1,14 €
Noix de pétoncles	kg	0,200			0,200	17,27 €	3,45 €
Plaque de feuilletage	pièce	1,000			1,000	4,78 €	4,78 €
Produits de cave - Produits de bar		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Légumes - Fruits - Herbes							
Ail	kg			0,010	0,010	4,99 €	0,05 €
Asperges vertes (botte de 8 pièces)	botte			1,000	1,000	5,20 €	5,20 €
Carottes fanes	pièce			1,000	1,000	2,49 €	2,49 €
Cébette	botte			1,000	1,000	2,34 €	2,34 €
Cerfeuil	botte	0,250			0,250	1,00 €	0,25 €
Champignon de Paris boutons	kg	0,300			0,300	4,00 €	1,20 €
Citron	kg	0,050			0,050	2,20 €	0,11 €
Echalotes	kg			0,150	0,150	2,30 €	0,35 €
Moutarde forte de Dijon	kg			0,050	0,050	3,92 €	0,20 €
Oignons blancs	kg			0,200	0,200	3,63 €	0,73 €
Oignons gros	kg			0,100	0,100	4,10 €	0,41 €
Poivron jaune	kg			0,150	0,150	4,00 €	0,60 €
Poivron rouge	kg			0,150	0,150	3,40 €	0,51 €
Poivron vert	kg			0,150	0,150	3,20 €	0,48 €
Pommes de terre (BF15)	kg			1,500	1,500	2,00 €	3,00 €
Romarin	botte			1,000	1,000	0,76 €	0,76 €
Tomates cerises	kg	0,100			0,100	0,95 €	0,10 €
Produits d'épicerie - Produits PAI (sauf produits surgelés)		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Cacao	kg		0,020		0,020	10,38 €	0,21 €
Farine	kg	0,040		0,020	0,040	0,68 €	0,03 €
Fond blanc de volaille PAI	kg			0,100	0,150	13,03 €	1,95 €
Fumet de poisson	kg	0,030			0,030	19,58 €	0,59 €
Gélatine (feuilles de 2 g)	kg		0,010		0,010	24,82 €	0,25 €
Grains de café liqueur	kg		0,010		0,010	14,35 €	0,14 €
Sucre semoule	kg		0,125		0,125	1,60 €	0,20 €
Vanille	gousse		0,500		0,500	0,70 €	0,35 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Extrait de café	KG		PM				0,00 €
sel fin, sel gros, poivre blanc	KG	PM		PM			0,00 €
Sucre glace	KG		PM				0,00 €
thym et laurier sachet	KG			PM			0,00 €
Vanille extrait liquide	KG		PM				0,00 €
TOTAL HORS TAXE :						51,21 €	

Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations	

ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau

ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau

N°Candidat :

N°de poste :

→ envoi plat 1 :	12 h 40	ou	17 h 40
→ envoi plat 2 :	12 h 50	ou	17 h 50
→ envoi plat 3 :	13 h 00	ou	18 h 00

→ envoi plat 1 :	12 h 40	ou	17 h 40
→ envoi plat 2 :	12 h 50	ou	17 h 50
→ envoi plat 3 :	13 h 00	ou	18 h 00

→ envoi plat 1 :	12 h 40	ou	17 h 40
→ envoi plat 2 :	12 h 50	ou	17 h 50
→ envoi plat 3 :	13 h 00	ou	18 h 00

Techniques : ☐ Cuissons : ☐ CHEF : ☐ COMMIS : ☐ → LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie

Techniques : ☐ Cuissons : ☐ CHEF : ☐ COMMIS : ☐ → LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie

Techniques : ☐ Cuissons : ☐ CHEF : ☐ COMMIS : ☐ → LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie

Techniques : ☐ Cuissons : ☐ CHEF : ☐ COMMIS : ☐ → LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie

Techniques : ☐ Cuissons : ☐ CHEF : ☐ COMMIS : ☐ → LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie

[illegible]

début de la phase de production : 9 h 30 (épreuves Le matin) ou 14 h 30 (épreuves L'après-midi) - Fin de la phase de production 13 h 30 ou 18 h 30

Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation					Date :	N° Candidat
→J'évalue le travail réalisé (mettre une croix dans le critère correspondant)		Non satisfaisant	Convenable	Satisfaisant	→Je propose des commentaires et des axes d'amélioration de mon travail et de celui de mon commis	
Organiser le travail	ma prestation				mon travail	
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis	
Réaliser les techniques de base	ma prestation				mon travail	
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis	
Mettre en œuvre les cuissons	ma prestation				mon travail	
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis	
Dresser les préparations	ma prestation				mon travail	
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis	
Contrôler la qualité marchande	ma prestation				mon travail	
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis	
observation générale sur la prestation						