

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	Épreuve E31 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 2 et 3 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°1 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 : 8 h à 9 h 30 (maximum) - 13 h à 14 h 30 (maximum)

* Début des travaux pratiques :	9 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	à 18 h

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

DOCUMENTS FOURNIS

ANNEXE 1
FICHE TECHNIQUE N°1
FICHE TECHNIQUE N°2
FICHE TECHNIQUE N°3

ANNEXE 2

ANNEXE 3

Bon d'économat
Plat libre : "amuse-bouche à base d'œufs"
**RÂBLES DE LAPIN FARCI, FLAN DE
CAROTTES**
FRAISIER
Tableau d'ordonnancement des tâches
(planigramme)
Fiche de synthèse et d'évaluation

DOCUMENT AUTORISÉ : répertoire technique personnel

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 professionne

➔ 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° :		FRAISIER			
DESCRIPTIF		Entremet composé d'un disque de génoise, garni de fraises et d'une crème mousseline puis recouvert d'un autre disque de génoise et ensuite d'un disque de pâte d'amande pour finition et décoration.			
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
Biscuit			3,1	Réaliser le sirop pour imbiber	
Plaque de génoise	Plaque	1,000	3,2	Réaliser la crème pâtissière	
				Réaliser la crème mousseline	
Sirop				Débarrasser et incorporer la moitié du beurre à chaud, refroidir	
Eau	Litre	0,250		Travailler l'autre moitié du beurre en pommade	
sucres semoule	kg	0,100		Incorporer la crème pâtissière froide dans le beurre pommade petit à petit en fouettant	
				Bien lisser et réserver	
Crème mousseline					
Beurre doux	kg	0,250	3,3	Préparer les fraises, réserver	
Lait	Litre	0,500			
Œuf	Pièce	4,000	3,4	Chemiser le cercle inox de 16 cm de diamètre avec une bande de film Rhodoïd	
Poudre à crème à chaud	kg	0,075			
Sucres semoule	kg	0,200	3,5	Monter le fraisier	
Vanille gousse	Gousse	1,000		Détailler la génoise en deux disques de 16 cm de diamètre	
				Poser le 1er disque de génoise sur un rond cartonné au fond du cercle et puncher avec le sirop	
Garniture				Chemiser le tour du cercle avec une bande de film Rhodoïd	
Fraise	kg	0,500		Chemiser l'intérieur du cercle avec les fraises coupées en deux sur la hauteur et placées debout	
				Coucher la crème mousseline à la poche à mi-hauteur et garnir avec des fraises (garder quelques fraises pour la décoration)	
Décor				Finir avec la crème et déposer le 2ème disque de génoise, presser légèrement, puncher	
Pâte d'amande blanche	kg	0,150		Faire prendre au froid et décorer d'un disque de pâte d'amande	
				Dressage	
				Découper délicatement, décorer avec quelques fraises	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
Dressage sur plat rond avec dentelle					

Candidat N° :		RÂBLES DE LAPIN FARCI, FLAN DE CAROTTES			
DESCRIPTIF		Râble de lapin entièrement désossé, garni d'une farce mousseline de volaille accompagné de flan de carottes, Poêlé et servi avec son fond de poêlage			
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>Boucherie</u>			2,1	<u>Préparations préliminaires</u>	
Râble de lapin (4 pièces)	kg	1,000		Éplucher et laver les légumes	
Blanc de volaille	kg	0,500		Tailler les légumes en mirepoix	
Crépine	kg	0,300		Désosser le râble de lapin	
				Réhydrater le fond brun lié	
<u>B.O.F</u>				<u>Farce</u>	
Beurre	kg	0,100	2,2	Réaliser la farce mousseline	
Crème liquide 33 % MG	Litre	0,400		Farcir les râbles de lapin, entourer de crépines et ficeler	
Œuf (blanc) cal 65/70	Pièce	2,000	2,3	<u>Poêler les râbles de lapin</u>	
<u>Légumes</u>					
Bouquet garni	Pièce	1,000	2,4	<u>Réaliser les flans de carottes</u>	
Carotte	kg	0,100		Beurrer les moules	
Oignon jaune gros	kg	0,150		Réaliser l'appareil à flan et mélanger à la purée de carotte décongelée, assaisonner	
Tomate	kg	0,100		Garnir les moules avec l'appareil et cuire sur plaque au four en chaleur sèche à 115 °C pendant 25 Min	
<u>Économat/Cave</u>			2,5	<u>Réaliser le fond de poêlage</u>	
Fond brun lié déshydraté	kg	0,050			
huile d'arachide	Litre	0,100	2,6	<u>Dressage</u>	
Poivre blanc	kg	PM		Trancher les râbles	
Sel	kg	PM		Dresser accompagner des flans de carotte et du fond de poêlage comme indiqué	
vin blanc sec cuisine	Litre	0,040			
Garniture : "flan de carottes"					
Crème liquide 33 % MG	Litre	0,150			
Œuf entier calibre 65/70	Pièce	2,000			
Œuf jaune calibre 65/70	Pièce	2,000			
Piment de cayenne	kg	PM			
Purée de carottes surgelée	kg	0,350			
Ramequin alu GO 85	Pièce	8,000			
Sel, poivre	kg	PM			
<u>Décoration</u>					
Cerfeuil	Botte	0,125			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
4 portions à l'assiette 4 portions au plat (platerie adaptée)					

Matière d'œuvre globale - BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

DENRÉE	Unité	Quant. FT2	Quant. FT3	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles							
blanc de volaille	kg	0,500			0,500	7,50 €	3,75 €
crépine	kg	0,300			0,300	10,80 €	3,24 €
jambon cru tranché	kg			0,100	0,100	13,56 €	1,36 €
râble de lapin	kg	1,000			1,000	11,80 €	11,80 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer							
		FT.2	FT.3	PAN	QT	PU	MONT
Produits laitiers - Ovoproduits							
		FT.2	FT.3	PAN	QT	PU	MONT
beurre doux	kg	0,100	0,250		0,350	3,20 €	1,12 €
crème liquide 33%MG	Litre	0,400			0,400	4,25 €	1,70 €
œuf 65/70	Pièce	2,000	4,000	6,000	12,000	0,30 €	3,60 €
œuf de caille	Pièce			18	18,000	0,15 €	2,70 €
lait entier	Litre		0,500		0,500	1,60 €	0,80 €
Produits surgelés							
		FT.2	FT.3	PAN	QT	PU	MONT
galet carotte	kg	0,350			0,350	2,54 €	0,89 €
feuilletage	Plaque			1,000	1,000	3,33 €	3,33 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.2	FT.3	PAN	QT	PU	MONT
vin blanc	Litre	0,040			0,040	1,32 €	0,05 €

Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations	
Amuse-bouche 6 portions : verrine, cuillère chinoise	ficelle pour râble
Plat 8 portions : ramequin ALU GO 85 pour flan de carotte	cutter pour la farce
Ruban Rhodoïd pour fraisier	poche plastique, rond cartonné de 18 cm pour le fraisier, cercle inox haut de 16 cm

**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					