

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

ÉPREUVE E3 : ÉPREUVE PROFESSIONNELLE

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

Le candidat devra impérativement rendre le sujet complet à l'issue des épreuves.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE Session : 2020	Épreuve professionnelle E3 Sous-épreuve de Pratique professionnelle E31
---	--

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

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.

◆ <u>Épreuve écrite</u> :	08 h 00 à 09 h 30 (maximum) - 13 h 00 à 14 h 30 (maximum)	
◆ <u>Début des travaux pratiques</u> :	09 h 30	14 h 30
➤ Envoi du premier plat	12 h 40	17 h 40
➤ Envoi du second plat	12 h 50	17 h 50
➤ Envoi du troisième plat	13 h 00	18 h 00
◆ <u>Fin de l'épreuve</u> :	13 h 30 ou 18 h 30 (évaluation, nettoyages et rangement compris)	

DOCUMENTS FOURNIS :

ANNEXE 1	Bon d'économat
FICHE TECHNIQUE N°1	<i>Cuisse de canette braisée aux cerises</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Parfait glacé à la mangue</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : hors d'œuvre chaud à base de pâte brisée</i>
ANNEXE 2	Tableau d'ordonnancement des tâches (planigramme)
ANNEXE 3	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 base,
- * **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° :		Cuisse de canette braisée aux cerises			
DESCRIPTIF		Cuisse de canette braisée dans une sauce aigre-douce, accompagnée d'une purée et de chips de céleri.			
Points critiques CCP		CCP1	Respecter les règles d'hygiène concernant la volaille.		
		CCP2	Respecter la propreté du matériel.		
		CCP3	Respecter les températures d'envoi des plats.		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phases	TECHNIQUE	Durée
Éléments de base			1.1	Réaliser les préparations préliminaires	
ail	kg	0,010			
beurre doux	kg	0,030	1.2	Manchonner les cuisses de canette	
bouquet garni	Pièce	1			
canette cuisse (0,150 kg pièce)	kg	0,900	1.3	Tailler la garniture du fond de braisage.	
carotte	kg	0,100		Tailler les carottes en mirepoix et ciseler l'oignon.	
fond brun de canard lié	Litre	1			
huile de tournesol	Litre	0,02	1.4	Braiser les cuisses de canette.	
jus d'orange	Litre	0,10		Assaisonner les cuisses de canette, rissoler doucement dans un rondou avec de l'huile et du beurre.	
oignon gros	kg	0,100		Dégraissier, ajouter la garniture aromatique, suer, déglacer avec un peu de jus d'orange et mouiller avec le fond brun.	
Sauce aux cerises				Ajouter le bouquet garni, ail, cuire au four à couvert à + 180 °C.	
cerise dénoyautée au sirop	Boîte 1/1	0,25			
jus d'orange	Litre	0,03	1.5	Réaliser la purée de céleri.	
sirop de cerise	Litre	0,08		Tailler les pommes de terre et le céleri en quartiers, les cuire ensemble à l'anglaise.	
				Égoutter et passer au moulin à légumes, mettre au point la consistance avec la crème bouillante et le beurre.	
Purée de céleri					
beurre doux	kg	0,060	1.6	Réaliser les chips de céleri	
céleri rave	kg	0,600		Tailler le céleri à la mandoline et frire à + 140 °C, saler.	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,15			
pomme de terre Bintje	kg	0,600	1.7	Réaliser la sauce aux cerises	
Chips de céleri				Réduire le sirop de cerise jusqu'à obtention d'un caramel, décuire avec le jus d'orange, réduire.	
Céleri-rave	kg	0,150		Mouiller avec le fond de braisage, réduire à nouveau et passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les cerises.	
huile de friture	PM				
Décor			1.8	Dresser et décorer	
ciboulette	Botte	0,125			
Consignes et matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions à l'assiette 4 portions sur platerie adéquate					

Candidat n° :		Parfait glacé à la mangue			
DESCRIPTIF		Appareil à bombe parfumé à la pulpe de mangue et allégé à la crème fouettée, moulé et glacé, accompagné d'une tuile pistache.			
Points critiques CCP		CCP1 Respecter les règles d'hygiène concernant l'utilisation des œufs. CCP2 Respecter la propreté du matériel. CCP3 Respecter les températures d'envoi des plats.			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phases	TECHNIQUE	Durée
Parfait à la mangue					
crème liquide 35 % MG	Litre	0,40	2.1	Réaliser les pesées	
eau	Litre	0,04	2.2	Réaliser les parfaits glacés à la mangue	
mangue pulpe surgelée	kg	0,250		Réunir le sucre et l'eau, cuire à 125°C. Clarifier les œufs et déposer les jaunes dans la cuve du batteur	
œuf jaune	Pièce	8		Verser le sucre cuit et battre l'appareil jusqu'à complet refroidissement	
sucres semoule	kg	0,120		Incorporer la pulpe de mangue dans l'appareil refroidi, monter la crème fouettée et l'incorporer délicatement	
				Emplir les cercles à entremets et réserver à -18°C	
Tuiles pistache					
beurre doux	kg	0,050	2.3	Réaliser les tuiles	
farine type 45	kg	0,050		Crémer le sucre glace avec le beurre en pommade, ajouter les blancs d'œufs et la farine	
œuf blanc	kg	0,050		Parfumer avec l'extrait de vanille. Filmer et réserver au frais 30 minutes	
pistache mondée	kg	0,040			
sucres glace	kg	0,050	2.4	Préparer les éléments de décor	
vanille extrait liquide	PM			Peler la mangue, tailler au gré du candidat	
				Effeuille la menthe	
Décor					
coulis de fruits rouge	Litre	0,125	2.5	Cuire les tuiles	
mangue	Pièce	1		Coucher les tuiles sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson, forme libre, parsemer de pistaches	
menthe	Botte	0,125		Cuire au four à + 180 °C quelques minutes, décoller immédiatement et former	
			2.6	Dresser et décorer	
Consignes et matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
8 portions individuelles					

Matière d'œuvre globale - BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles							
canette cuisse (pièce de 0,150 kg)	kg	0,900			0,900	5,30 €	4,77 €
porc poitrine fumée	kg			0,200	0,200	5,25 €	1,05 €
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 doux	kg	0,090	0,05	0,610	0,750	5,80 €	4,35 €
chèvre frais buchette	kg			0,100	0,100	8,35 €	0,84 €
crème liquide 35 % MG	Litre	0,15	0,40	0,45	1	3,10 €	3,10 €
emmental rapé	kg			0,150	0,150	6,50 €	0,98 €
lait demi écrémé UHT	Litre			0,50	0,50	0,75 €	0,38 €
œuf	Pièce		8	8	16	0,15 €	2,40 €
Produits surgelés							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
mangue pulpe	kg		0,250		0,250	6,30 €	1,58 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
jus d'orange	Litre	0,13			0,13	1,60 €	0,21 €

Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation

Date :

N° Candidat

→J'évalue le travail réalisé <i>(mettre une croix dans le critère correspondant)</i>		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