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 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.

◆ <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>Crème de chou-fleur aux moules</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Charlotte aux poires</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : Cuisse de poulet farcie et garnitures</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°:		Crème de chou-fleur aux moules			
DESCRIPTIF		Potage à base de poireaux sués au beurre, de chou-fleur et de moules cuites à la Marinière et décortiquées, lié à la crème fraîche.			
Points critiques CCP		CCP1 Hygiène générale. CCP2 Décortiquer les mollusques. CCP3 Température de refroidissement et de conservation des produits et préparations.			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phases	TECHNIQUE	Durée
<u>Moules à la Marinière</u>			1.1	Mettre en place le poste de travail et réaliser les préparations préliminaires.	
beurre doux	kg	0,040			
échalote	kg	0,060	1.2	Cuire les moules à la Marinière.	
moule de bouchot	kg	0,800		Gratter les moules et les laver.	
persil plat	kg	0,010		Ciseler les échalotes, hacher le persil, ouvrir les moules à la Marinière.	
vin blanc sec	Litre	0,06			
			1.3	Préparer la garniture.	
<u>Crème de chou-fleur</u>				Prélever des sommités de chou-fleur et cuire à l'anglaise.	
beurre doux	kg	0,080		Décortiquer les moules.	
chou-fleur	kg	0,800			
crème liquide 35 % MG	Litre	0,15	1.4	Réaliser la crème de chou-fleur.	
farine type 55	kg	0,080		Suer les poireaux taillés en paysanne.	
fumet de poisson	Litre	1		Singer et cuire le roux blanc.	
poireau	kg	0,150		Mouiller avec le fumet et la cuisson des moules (0,25 l).	
sel fin et gros	PM				
			1.5	Terminer le potage.	
<u>Garniture</u>				Mixer et passer au chinois le potage.	
chou-fleur	kg	0,200		Crémer et vérifier l'assaisonnement.	
moules décortiquées	PM				
sel fin	PM				
			1.6	Dresser.	
Consignes et matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions en assiette creuse 6 portions en soupière					

Candidat N°:		Charlotte aux poires			
DESCRIPTIF		Entremets réalisé à partir de crème anglaise collée parfumée à la vanille et allégée de crème fouettée. L'appareil à bavarois est versé dans un cercle à entremets chemisé d'un biscuit imbibé de sirop parfumé à la poire.			
Points critiques CCP		CCP1 Hygiène générale. CCP2 Réalisation, cuisson et refroidissement de la crème anglaise. CCP3 Température de conservation.			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phases	TECHNIQUE	Durée
Appareil à Bavarois			2.1	Réaliser les pesées.	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,40			
Biscuit			2.2	Préparer les poires.	
gélatine (feuille)	kg	0,012			
lait demi-écrémé	Litre	0,50		Égoutter la boîte de poires au sirop, réserver le sirop pour imbiber.	
œuf jaune	Pièce	4		Tailler deux demi-poire en salpicon, émincer les autres pour le décor.	
sucre semoule	kg	0,125			
vanille	Gousse	0,5	2.3	Réaliser l'appareil à Bavarois.	
				Hydrater la gélatine à l'eau froide.	
				Réaliser la crème anglaise.	
œuf	Pièce	5		Coller la crème anglaise avec la gélatine pressée, refroidir.	
farine type 55	kg	0,120		Fouetter la crème et l'incorporer dans la crème anglaise collée, ajouter le salpicon de poire.	
sucre semoule	kg	0,150			
			2.4	Réaliser le biscuit	
Garniture et finition				Clarifier les œufs, monter les blancs en neige, serrer au sucre, incorporer les jaunes puis la farine tamisée	
eau de vie de poire	Litre	0,005		Coucher sur plaque et feuille de papier cuisson, cuire à 220°C	
nappage blond	kg	0,150			
poires au sirop	boîte 1/1	1	2.5	Réaliser le montage.	
				Détailler les fonds de biscuit pour un entremets de 6 personnes et deux individuels.	
				Tailler les bandes pour chemiser les cercles au 3/4 de la hauteur.	
				Disposer les biscuits au fond des cercles. Imbiber avec le sirop parfumé à l'eau de vie de poire.	
				Garnir avec l'appareil à Bavarois. Lisser et réserver.	
			2.6	Réaliser le décor.	
				Disposer des poires émincées sur le dessus des entremets.	
				Mettre au point le nappage et lustrer.	
			2.7	Dresser.	
Consignes et matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions à l'assiette 1 entremets pour 6 au plat					

Matière d'œuvre globale - BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

DENRÉE	Unité	Quant. FT1Qua	Quant. FT2Qua	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles							
dinde filet	kg			0,150	0,150	6,75 €	1,01 €
poulet fermier cuisse (6 pièces de 0,250 kg)	kg			1,500	1,500	11,90 €	17,85 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
moule de Bouchot	kg	0,800			0,800	3,75 €	3,00 €
Produits laitiers - Ovoproduits							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
beurre doux	kg	0,120		0,130	0,250	5,80 €	1,45 €
crème liquide 35 % MG	Litre	0,15	0,40	0,20	0,75	3,10 €	2,33 €
lait demi-écrémé	Litre		0,50		0,50	0,75 €	0,38 €
œuf	Pièce		9	4	13	0,15 €	1,95 €
Produits surgelés							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
céleri purée	kg			0,500	0,500	1,35 €	0,68 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
eau de vie de poire	Litre		0,05		0,050	20,00 €	1,00 €
vin blanc sec	Litre	0,06			0,06	1,35 €	0,08 €

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