

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.

◆ Épreuve écrite : 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

◆ 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	<i>Croustillant de saumon aux champignons</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Crème praliné, tuiles aux amandes</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : magret 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°:		Croustillant de saumon aux champignons			
DESCRIPTIF		Saumon mariné et recouvert de champignons sautés, enveloppé dans une feuille de brick, cuit au four, accompagné d'une compotée de fenouil et d'un beurre blanc.			
Points critiques CCP		CCP1	Respecter les règles d'hygiène concernant la propreté du matériel électro-mécanique		
		CCP2	Respecter le principe de la marche en avant dans le temps et dans l'espace		
		CCP3	Respecter les températures d'envoi des plats		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Base			1.1	Réaliser les préparations préliminaires	
beurre doux	kg	0,050	1.2	Préparer le filet de saumon	
citron jaune	kg	0,100		Dépouiller, parer, désarêter et détailler le saumon	
feuille de brick	Pièce	8		Préparer les éléments de la marinade à cru	
huile d'olive	Litre	0,15		Mariner les morceaux de saumon	
laurier, thym sachet	PM				
saumon filet	kg	1	1.3	Préparer les éléments de la garniture	
				Émincer les champignons, sauter au beurre	
Garniture				Araser le talon du fenouil, émincer	
beurre doux	kg	0,080		Compoter le fenouil à l'huile d'olive et terminer la cuisson avec la crème liquide, rectifier l'assaisonnement	
champignon de Paris	kg	0,200			
crème liquide 35 % MG	Litre	0,15			
fenouil bulbe	kg	0,500	1.4	Réaliser le beurre blanc	
huile d'olive	Litre	0,05		Ciseler finement les échalotes	
				Réduire le vin blanc, le vinaigre et l'échalote presque à sec	
Beurre blanc				Émulsionner avec le beurre en parcelles	
beurre doux	kg	0,200		Rectifier l'assaisonnement	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,10			
échalote grise	kg	0,040	1.5	Monter les croustillants	
vin blanc sec	Litre	0,04		Beurrer les feuilles de brick, poser les pavés de saumon, recouvrir de champignons	
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,02		Plier les croustillants	
Finition			1.6	Cuire au four à 170°	
ciboulette	Botte	0,125			
sel,poivre	PM		1.7	Dresser	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions sur assiette 6 portions sur platerie adéquate					

Candidat N°:		Crème praliné, tuiles aux amandes			
DESCRIPTIF		Appareil à crème prise au praliné, servi froid avec une pointe de chantilly et parsemé d'éclats de meringue. La crème est accompagnée d'une tuile aux amandes.			
Points critiques CCP		CCP1 Respecter les règles d'hygiène concernant la propreté du matériel électro-mécanique CCP2 Respecter le principe de la marche en avant dans le temps et dans l'espace CCP3 Respecter les températures d'envoi des plats			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Crème opéra			2.1	Mettre en place le poste de travail et réaliser les pesées	
lait demi-écrémé UHT	Litre	1			
œuf	Pièce	8	2.2	Réaliser l'appareil à crème prise sucré	
praliné pâte	kg	0,100		Délayer la pâte de praliné dans le lait chaud	
sucres semoule	kg	0,200		Réaliser l'appareil	
				Emplir les ramequins	
Tuiles aux amandes				Cuire au bain-marie dans un four à 150°C	
amande effilée	kg	0,050		Refroidir et réserver au frais	
beurre doux	kg	0,080			
œuf blanc liquide	kg	0,080	2.3	Réaliser l'appareil à tuiles aux amandes	
farine type 55	kg	0,080		Crémer le beurre en pommade et le sucre, ajouter les blancs d'œuf, terminer par la farine puis les amandes	
sucres glace	kg	0,080		Dresser les tuiles sur plaque à pâtisserie graissée	
vanille extrait liquide	PM			Cuire au four à 180°C, former dès la sortie du four	
Finition			2.4	Préparer les éléments de finition	
crème liquide 35% MG	Litre	0,30		Concasser les pralines roses	
meringue brisure	kg	0,020		Monter la crème chantilly	
praline rose	kg	0,030		Préparer un décor en caramel	
sucres glace	kg	0,080			
sucres semoule	kg	0,400	2.5	Dresser	
vanille extrait liquide	PM			Démouler les crèmes, décorer de crème chantilly, parsemer de brisures de meringue et de pralines concassées	
				Terminer avec le décor en caramel et la tuile aux amandes	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
8 portions sur assiette					

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							
canard magret (0,300 kg pièce)	kg			0,900	0,90	12,80 €	11,52 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
saumon filet	kg	1			1	9,50 €	9,50 €
Produits laitiers - Ovoproduits							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
beurre doux	kg	0,330	0,080	0,090	0,500	5,20 €	2,60 €
crème liquide 35% MG	Litre	0,25	0,30	0,45	1	4,25 €	4,25 €
feuille de brick	Feuille	8			8	0,17 €	1,36 €
lait demi écrémé	Litre		1		1	0,80 €	0,80 €
œuf	Pièce		8	2	10	0,15 €	1,50 €
œuf blanc liquide	kg		0,080		0,080	3,45 €	0,28 €
Produits surgelés							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
pois gourmand	kg			0,250	0,250	9,50 €	2,38 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
vin blanc sec	Litre	0,04		0,16	0,20	1,32 €	0,26 €
orange jus	Litre			0,20	0,20	1,60 €	0,32 €

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