

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 : 2022	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	Bon d'économat
FICHE TECHNIQUE N° 1	<i>Plat libre : « amuse-bouche à base d'œufs »</i>
FICHE TECHNIQUE N° 2	<i>RÂBLE DE LAPIN FARCI, FLAN DE CAROTTES</i>
FICHE TECHNIQUE N° 3	<i>FRAISIER</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 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° :		FRAISIER			
DESCRIPTIF		Entremets 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'amandes 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 règlementaires d'envoi des plats			
DENRÉES	Unités	Quantités	N° phases	TECHNIQUES	Durées
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	
sucre 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			
Sucre 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 1 ^{er} 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 2 ^e disque de génoise, presser légèrement, puncher	
Pâte d'amandes blanches	kg	0,150		Faire prendre au froid et décorer d'un disque de pâte d'amandes	
				Dressage	
				Décercler délicatement, décorer avec quelques fraises	
Consignes et matériel de dressage		Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
Dressage sur plat rond avec dentelle					

Candidat N° :		RÂBLE DE LAPIN FARCI, FLAN DE CAROTTES			
DESCRIPTIF		Râble de lapin entièrement désossé, garni d'une farce mousseline de volaille accompagné de flan de carottes, cuisson poêlée 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		
DENRÉES	Unités	Quantités	N° phases	TECHNIQUES	Durées
Boucherie			2,1	Préparations préliminaires	
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	
B.O.F				Farce	
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	Poêler les râbles de lapin	
Légumes					
Bouquet garni	Pièce	1,000	2,4	Réaliser les flans de carottes	
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 minutes	
Économat/Cave			2,5	Réaliser le fond de poêlage	
Fond brun lié déshydraté	kg	0,050			
huile d'arachide	Litre	0,100	2,6	Dressage	
Poivre blanc	kg	PM		Trancher les râbles	
Sel	kg	PM		Dresser et accompagner les flans de carotte de fond de poêlage	
vin blanc sec cuisine	Litre	0,040			
Garniture : « flan de carottes »					
Crème liquide 33 % MG	Litre	0,150			
Œufs	Pièce	2,000			
Jaunes d'œufs	Pièce	2,000			
Piment de Cayenne	kg	PM			
Purée de carottes surgelées	kg	0,350			
Ramequin alu GO 85	Pièce	8,000			
Sel, poivre	kg	PM			
Décoration					
Cerfeuil	Botte	0,125			
Consignes et matériel de dressage		Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
4 portions à l'assiette					
4 portions au plat (platerie adaptée)					

Baccalauréat professionnel Cuisine

Épreuve E31 – sous-épreuve de pratique professionnelle

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