

# 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.**

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE</b> Session : 2020	<b>Épreuve professionnelle E3</b> <b>Sous-épreuve de Pratique professionnelle E31</b>
---	--

## 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>Brochette de poisson, sauce crustacés</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Tiramisu sauce caramel</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : Filet mignon de porc 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°:		Brochette de poisson, sauce crustacés				
DESCRIPTIF		Brochette de sandre, de saumon et de crevettes, rôtie, accompagnée d'une julienne de légumes étuvée et de fèves au beurre, servie avec une sauce à base de fumet de crustacés.				
Points critiques CCP		CCP1 Respecter le principe de la marche en avant CCP2 Respecter les températures de stockage des produits CCP3 Respecter les températures de cuisson				
DENRÉES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUES	Durées	
<b>Base</b>			<b>1.1</b>	<b>Réaliser les préparations préliminaires</b>		
crevette 20/30	kg	0,500				
sandre filet	kg	0,500	<b>1.2</b>	<b>Monter les brochettes</b>		
saumon filet	kg	0,500		Parer, désarêter les filets puis détailler en cubes		
				Décortiquer les crevettes (conserver les têtes pour la sauce crustacés)		
<b>Marinade</b>				Monter les brochettes		
citron jaune	kg	0,100				
huile d'olive	Litre	0,20	<b>1.3</b>	<b>Réaliser la marinade</b>		
laurier, thym sachet	PM			Préparer les éléments de la marinade à cru		
				Mariner les brochettes		
<b>Garniture</b>						
beurre doux	kg	0,100	<b>1.4</b>	<b>Réaliser la garniture</b>		
fève verte surgelée	kg	0,300		Étuver la julienne de légumes, assaisonner		
julienne de légumes surgelée	kg	0,800		Cuire à l'anglaise les fèves vertes, finir au beurre.		
<b>Sauce</b>			<b>1.5</b>	<b>Réaliser la sauce</b>		
beurre doux	kg	0,050		Suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter les têtes de crevettes, déglacer au vin blanc, réduire		
crème liquide 35 % MG	Litre	0,20		Ajouter le fumet de crustacés, réduire, crémier, passer et rectifier l'assaisonnement		
échalote grise	kg	0,050				
fumet de crustacés	Litre	1	<b>1.6</b>	<b>Rôtir les brochettes</b>		
vin blanc sec	Litre	0,10		Assaisonner et rôtir les brochettes à + 190 °C		
<b>Finition</b>			<b>1.7</b>	<b>Dresser</b>		
aneth	Botte	0,25				
tomate cerise	kg	0,125				
<b>Consignes et matériels de dressage</b>		<b>Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>				
2 portions sur assiette 4 portions sur platerie adéquate						

Candidat N°:		Tiramisu sauce caramel			
DESCRIPTIF		Appareil à bombe à la crème de mascarpone, collé et allégé à la crème fouettée et accompagné d'une sauce caramel.			
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			
DENRÉES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUES	Durées
<b>Mousse</b>			<b>2.1</b>	<b>Mettre en place le poste de travail, réaliser les pesées</b>	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,20			
eau	Litre	0,12	<b>2.2</b>	<b>Réaliser la mousse</b>	
gélatine feuille	kg	0,010		Hydrater la gélatine dans de l'eau froide	
marsala	Litre	0,02		Monter la crème et le mascarpone, aromatiser au marsala et réserver	
mascarpone	kg	0,250	<b>2.3</b>	Cuire le sirop à 120°C	
œuf	Pièce	2		Mettre à blanchir au batteur les œufs, le jaune et le sucre	
œuf (jaune)	Pièce	1		Verser sur les œufs blanchis le sirop à 120 °C et incorporer la gélatine, laisser tourner le mélange jusqu'à refroidissement.	
sucre semoule	kg	0,120		Mélanger délicatement les deux masses	
vanille gousse	Pièce	1	<b>2.4</b>	<b>Imbiber les biscuits</b>	
<b>Biscuit imbibé</b>				Parfumer le sirop au café et à l'Amaretto, imbiber les biscuits	
Liqueur d'amandes Amaretto	Litre	0,05			
biscuit cuiller	kg	0,200	<b>2.5</b>	<b>Monter les tiramisu</b>	
café extrait	Litre	PM		Monter les entremets en coupes individuelles (ou autre support au choix)	
sirop à 1,13	Litre	0,25		Saupoudrer de cacao et décorer.	
				Réserver au frais	
			<b>2.6</b>	<b>Réaliser la sauce caramel</b>	
				Réaliser un caramel brun, décuire avec la crème bouillante	
<b>Sauce caramel</b>				Chinoiser et réserver au bain-marie	
eau	Litre	0,04			
crème liquide 35 % MG	Litre	0,15	<b>2.7</b>	<b>Dresser</b>	
sucre semoule	kg	0,180			
<b>Décor</b>					
cacao poudre	kg	0,050			
<b>Consignes et matériels de dressage</b>		<b>Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat</b>			
8 coupes individuelles					



## Matière d'œuvre globale - BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

DENRÉES	Unités	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
<b>Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles</b>							
porc filet mignon	kg			1	1	10,12 €	10,12 €
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
sandre filet	kg	0,500			0,500	19,50 €	9,75 €
saumon filet	kg	0,500			0,500	9,50 €	4,75 €
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
beurre doux	kg	0,150		0,250	0,400	5,20 €	2,08 €
crème fraîche épaisse	kg			0,200	0,200	4,54 €	0,91 €
crème liquide 35 % MG	Litre	0,20	0,35	0,15	1	4,25 €	2,98 €
lait demi-écrémé UHT	Litre			0,25	0,25	0,80 €	0,20 €
mascarpone	kg		0,250		0,250	7,60 €	1,90 €
œufs	Pièce		3	5	8	0,15 €	1,20 €
<b>Produits surgelés</b>							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
crevette 20/30	kg	0,500			0,500	6,44 €	3,22 €
fève verte	kg	0,300			0,300	3,38 €	1,01 €
julienne de légumes	kg	0,800			0,800	2,90 €	2,32 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Liqueur d'amandes Amaretto	Litre		0,05		0,05	10,50 €	0,53 €
marsala	Litre		0,02		0,02	14,30 €	0,29 €
vin blanc sec	Litre	0,10		0,40	0,50	1,32 €	0,66 €





<b>Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation</b>	<b>Date :</b>	<b>N° Candidat</b>

→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
<b>Organiser le travail</b>	ma prestation				mon travail ..... ..... .....
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis ..... ..... .....
<b>Réaliser les techniques de base</b>	ma prestation				mon travail ..... ..... .....
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis ..... ..... .....
<b>Mettre en œuvre les cuissons</b>	ma prestation				mon travail ..... ..... .....
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis ..... ..... .....
<b>Dresser les préparations</b>	ma prestation				mon travail ..... ..... .....
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis ..... ..... .....
<b>Contrôler la qualité marchande</b>	ma prestation				mon travail ..... ..... .....
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis ..... ..... .....

**observation générale sur la prestation**