

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>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	
Base			1.1	Réaliser les préparations préliminaires		
crevette 20/30	kg	0,500				
sandre filet	kg	0,500	1.2	Monter les brochettes		
saumon filet	kg	0,500		Parer, désarêter les filets puis détailler en cubes		
				Décortiquer les crevettes (conserver les têtes pour la sauce crustacés)		
Marinade				Monter les brochettes		
citron jaune	kg	0,100				
huile d'olive	Litre	0,20	1.3	Réaliser la marinade		
laurier, thym sachet	PM			Préparer les éléments de la marinade à cru		
				Mariner les brochettes		
Garniture						
beurre doux	kg	0,100	1.4	Réaliser la garniture		
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.		
Sauce			1.5	Réaliser la sauce		
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	1.6	Rôtir les brochettes		
vin blanc sec	Litre	0,10		Assaisonner et rôtir les brochettes à + 190 °C		
Finition			1.7	Dresser		
aneth	Botte	0,25				
tomate cerise	kg	0,125				
Consignes et matériels de dressage		Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat				
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
Mousse			2.1	Mettre en place le poste de travail, réaliser les pesées	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,20			
eau	Litre	0,12	2.2	Réaliser la mousse	
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	2.3	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	2.4	Imbiber les biscuits	
Biscuit imbibé				Parfumer le sirop au café et à l'Amaretto, imbiber les biscuits	
Liqueur d'amandes Amaretto	Litre	0,05			
biscuit cuiller	kg	0,200	2.5	Monter les tiramisu	
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	
			2.6	Réaliser la sauce caramel	
				Réaliser un caramel brun, décuire avec la crème bouillante	
Sauce caramel				Chinoiser et réserver au bain-marie	
eau	Litre	0,04			
crème liquide 35 % MG	Litre	0,15	2.7	Dresser	
sucre semoule	kg	0,180			
Décor					
cacao poudre	kg	0,050			
Consignes et matériels de dressage		Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
8 coupes individuelles					

Fiche technique libre, à réaliser par le candidat en fonction des contraintes et du panier fourni

Candidat N°:					
DESCRIPTIF					
Points critiques CCP	CCP1				
	CCP2				
	CCP3				
DENRÉES	Unités	Quantités	N° phases	TECHNIQUES	Durées
Consignes et matériels de dressage	Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat				

Matière d'œuvre globale - BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

DENRÉES	Unités	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles							
porc filet mignon	kg			1	1	10,12 €	10,12 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer							
		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 €
Produits laitiers - Ovoproduits							
		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 €
Produits surgelés							
		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 €
Produits de cave - Produits de bar							
		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 €

DENRÉES	Unités	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Légumes - Fruits - Herbes							
aneth	Botte	0,25			0,25	0,90 €	0,23 €
carotte	kg			0,200	0,200	1,10 €	0,22 €
céleri rave	kg			0,300	0,300	2,39 €	0,72 €
cerfeuil	Botte			0,25	0,25	0,90 €	0,23 €
champignons de Paris	kg			0,200	0,200	4,00 €	0,80 €
ciboulette	Botte			0,25	0,25	0,90 €	0,23 €
citron jaune	kg	0,100			0,100	2,20 €	0,22 €
courgette	kg			0,300	0,300	2,00 €	0,60 €
échalote grise	kg	0,050		0,050	0,100	2,30 €	0,23 €
oignon gros	kg			0,200	0,200	0,50 €	0,10 €
persil plat	Botte			0,25	0,25	0,48 €	0,12 €
poivron rouge	kg			0,150	0,150	0,90 €	0,14 €
poivron vert	kg			0,150	0,150	3,40 €	0,51 €
pomme de terre charlotte	kg			0,800	0,800	3,20 €	2,56 €
tomate cerise (barquette de 0,125 kg)	Pièce	1			1	1,40 €	1,40 €
Produits d'épicerie - Produits PAI							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
biscuit cuiller	kg		0,200		0,200	14,90 €	2,98 €
cacao en poudre	kg		0,050		0,050	9,22 €	0,46 €
farine type 55	kg			0,150	0,150	1,21 €	0,18 €
gélatine feuille	kg		0,010		0,010	44,00 €	0,44 €
huile de tournesol	Litre			0,10	0,10	2,38 €	0,24 €
huile d'olive	Litre	0,20		0,10	0,30	6,31 €	1,89 €
sucre glace	kg		0,010		0,010	3,57 €	0,04 €
sucre semoule	kg		0,300	0,050	0,350	2,47 €	0,86 €
vanille gousse	Pièce		1		1	1,10 €	1,10 €
vinaigre d'alcool blanc	Litre			0,05	0,05	1,57 €	0,08 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
extrait de café liquide	PM						0,00 €
fond brun lié	Litre			1	1	1,50 €	1,50 €
fumet de crustacés	Litre	1			1	1,50 €	1,50 €
sel fin et gros, poivre du moulin	PM						0,00 €
sirop à 18°B (à puncher)	Litre		0,25		0,25	1,00 €	0,25 €
thym laurier sachet	PM						0,00 €
TOTAL HORS TAXE :						61,72 €	

Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations

à brochette en bois 20 cm de long

ou autre contenant en verre

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