

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	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 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)

◆ Début des travaux pratiques :	09 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 00	à 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>BOUCHÉES DE FRUITS DE MER</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>BAVAROIS RUBANNE</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : Râble de lapin</i>
ANNEXE 2	Tableau d'ordonnancement des tâches (planigramme)
ANNEXE 3	Fiche de synthèse et d'évaluation

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°:		BOUCHEES DE FRUITS DE MER			
DESCRIPTIF		Bouchées de pâte feuilletée garnies de fruits de mer (noix de pétoncles, crevettes décortiquées, champignons de paris, moules décortiquées) liés avec un velouté de poisson épicé. Les bouchées sont décorées de langoustines.			
Points critiques CCP		CCP1 Respecter le principe de marche en avant dans le temps et dans l'espace CCP2 Respecter la réglementation concernant les préparations et le stockage des denrées CCP3 Respecter les températures réglementaires d'envoi des plats			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Eléments de base					
			1.1	Réaliser 8 bouchées	15'
Plaque de feuilletage surgelée	pièce	1		Réaliser 8 bouchées de forme libre et les cuire. Les dorer au jaune d'œuf.	
Œuf	pièce	1			
Fumet de poisson PAI					
	kg	0,030	1.2	Réhydrater le fumet PAI	5'
Garniture					
			1.3	Réaliser la garniture	25'
Beurre	kg	0,020		Trier, laver, cuire à blanc les champignons de Paris	
Citron	kg	0,050		Pocher 3 minutes, séparément les différents	
Champignons de Paris	kg	0,300		fruits de mer dans le fumet de poisson.	
Fruits de mer surgelés					
				Ajouter du jus de cuisson des champignons	
Crevettes décortiquées	kg	0,300		dans le fumet et réduire quelques minutes.	
Moules décortiquées	kg	0,300	1.4	Réaliser le velouté de poisson	
Noix de pétoncles	kg	0,200		Confectionner un roux, le velouté en ajoutant	
Eléments du velouté					
				au fur et à mesure le fumet de poisson, puis	
Beurre	kg	0,040		à la fin, la crème UHT. Assaisonner, épicer.	
Crème UHT	litre	0,100	1.5	Lier les fruits de mer avec le velouté.	5'
Farine	kg	0,040			
Fumet-jus de cuisson	litre	PM	1.6	Préparer les éléments de décor	5'
				Prélever 8 pluches de cerfeuil et 8 tomates cerises (présentation libre).	
Elément de décors					
Cerfeuil	botte	0,25	1.7	Garnir et dresser les bouchées	10'
Tomates cerises	kg	0,100		Garnir délicatement les bouchées, les	
Assaisonnement					
				dresser selon les consignes.	
Sel fin, poivre blanc moulu	kg	PM			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
2 portions sur assiette 6 portions sur torpilleur					

Candidat N°:		BAVAROIS RUBANNE			
DESCRIPTIF		Entremets froid composé de crème anglaise collée et allégée de crème fouettée. Le bavarois est présenté en couches successives parfumées à la vanille, au café et au chocolat.			
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			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Appareil à bavarois					
			2.1	Mettre à tremper les feuilles de gélatine	2'
Crème liquide 35%	litre	0,40	2.2	Réaliser la crème anglaise collée	15'
Gélatine (feuilles de 2 g)	kg	0,010		Faire bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille.	
Lait	litre	0,50		Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec le sucre	
Œufs (jaunes)	kg	0,080		dans une calotte. Verser le lait bouillant en remuant à l'aide d'une spatule et remettre	
Sucre semoule	kg	0,125		sur feux doux sans cesser de remuer.	
Vanille	gousse	0,5		Cuire à 84°C maximum. Essorer les feuilles de	
				gélatine et les incorporer dans la crème, passer au	
Parfums					
				chinois étamine et refroidir la crème rapidement.	
Cacao	kg	0,020	2.3	Parfumer la crème	5'
Extrait de café	litre	PM		Diviser l'appareil à bavarois en 3 parties égales.	
Vanille extrait liquide	litre	PM		Parfumer un tiers avec le cacao, un tiers avec l'extrait	
				de café et le dernier tiers, renforcer avec quelques	
Finition					
				gouttes de vanille liquide.	
Crème liquide	litre	0,04	2.4	Monter la crème	8'
Grains de café liqueur	kg	0,010		Dès que la crème anglaise collée commence à prendre, ne monter la crème sans trop la serrer	
Sucre glace	kg	PM		elle doit rester lisse.	
			2.5	Terminer l'appareil à bavarois	15'
				Incorporer délicatement la crème fouettée aux crèmes	
				anglaises collées et parfumées. Commencer à verser	
				dans les cercles l'appareil au chocolat et faire prendre	
				rapidement en cellule, puis verser l'appareil à la vanille	
				et faire prendre en cellule, et terminer par l'appareil au	
				Réserver en cellule.	
			2.6	Dresser les bavarois	5'
				Démouler soigneusement les bavarois sur assiette ou	
				plat de service. Décorer à votre convenance.	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
2 bavarois sur assiette 6 bavarois sur plat rond					

Matière d'œuvre globale - BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles							
Blancs de poulet	kg			0,200	0,200	6,80 €	1,36 €
Crépine de porc	kg			0,250	0,250	10,80 €	2,70 €
Râbles de lapin (4 pièces de 300 g)	kg			1,200	1,200	8,20 €	9,84 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Produits laitiers - Ovoproduits							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Beurre	kg	0,060		0,190	0,250	1,67 €	0,42 €
Crème UHT	litre	0,100	0,440	0,500	0,940	2,32 €	2,18 €
Lait demi-écrémé	litre		0,500		0,500	1,25 €	0,63 €
Œufs	pièce	1,000	4,000		5,000	0,06 €	0,30 €
Produits surgelés							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Crevettes décortiquées	kg	0,300			0,300	6,44 €	1,93 €
Moules décortiquées	kg	0,300			0,300	3,80 €	1,14 €
Noix de pétoncles	kg	0,200			0,200	17,27 €	3,45 €
Plaque de feuilletage	pièce	1,000			1,000	4,78 €	4,78 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT

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