

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 : 2022

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)
- ◆ Début des travaux pratiques :

↻ Envoi du premier plat	09 h 30	14 h 30
↻ Envoi du second plat	12 h 40	17 h 40
↻ Envoi du troisième plat	12 h 50	17 h 50
	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>Filet de dorade sauté, beurre de piperade, mini ratatouille</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Charlotte aux poires sauce chocolat</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : risotto</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 heures

→ 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°:	Filet de dorade sauté, beurre de piperade, mini ratatouille				
DESCRIPTIF	Filet de dorade sauté, accompagné d'une mini ratatouille et d'une purée à base de poivron rouge émulsionnée au beurre.				
Points critiques CCP	CCP1 Respecter les règles d'hygiène générales CCP2 Respecter les règles de température d'envoi des préparations CCP3 Respecter les règles de température de stockage du poisson				
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Base			1.1	Réaliser les préparations préliminaires	
dorade (0,500 kg pièce)	kg	1,500			
huile d'olive	Litre	0,08	1.2	Préparer les dorades	
				Habiller, fileter les dorades, désarêter, inciser la peau, réserver	
Beurre de piperade					
ail	kg	0,010	1.3	Tailler et cuire la mini ratatouille	
beurre doux	kg	0,150		Ciseler l'oignon, dégermer et hacher l'ail, tailler les autres légumes en macédoine	
eau	Litre	0,15		Monder, épépiner et concasser les tomates	
huile d'olive	Litre	0,04		Sauter les légumes séparément à l'huile d'olive	
oignon gros	kg	0,080		Suer l'oignon, ajouter les légumes, la tomate et l'ail, cuire lentement et assaisonner	
poivron rouge	kg	0,200			
porc jambon sec désossé	kg	0,080	1.4	Préparer les éléments du beurre de piperade	
tomate moyenne	kg	0,200		Monder, épépiner, concasser les tomates, ciseler l'oignon	
				Écraser l'ail, tailler en dés le jambon, émincer le poivron rouge	
Garniture					
ail	kg	0,020	1.5	Réaliser le beurre de piperade	
aubergine	kg	0,200		Suer l'oignon, le poivron et le jambon à l'huile d'olive, ajouter les tomates concassées et l'eau, étuver	
courgette	kg	0,200		En fin de cuisson, mixer et émulsionner au beurre	
huile d'olive	Litre	0,05		Assaisonner	
oignon gros	kg	0,150			
persil plat	Botte	0,125	1.6	Sauter les filets de dorade	
poivron rouge	kg	0,100			
poivron vert	kg	0,100	1.7	Dresser	
tomate moyenne	kg	0,250			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions à l'assiette 4 portions au plat					

Candidat N°:	Charlotte aux poires sauce chocolat				
DESCRIPTIF	Entremet froid réalisé à partir de pulpe de poire additionnée de crème fouettée et de sirop collé. L'appareil à bavarois est versé dans des cercles chemisés de biscuits cuiller imbibés. La charlotte est accompagnée d'une sauce chocolat.				
Points critiques CCP	CCP1 Respecter les règles d'hygiène générales CCP2 Respecter les règles de température d'envoi des préparations CCP3 Respecter la marche en avant				
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Appareil à bavarois			2.1	Réaliser les pesées et mettre en place le poste de travail	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,40			
gélatine feuille	kg	0,016	2.2	Réaliser l'appareil à bavarois	
liqueur de poire	Litre	0,04		Égoutter les poires au sirop, réserver 0,30 litre de sirop	
poire au sirop	Boîte 1/1	0,5		Ramollir la gélatine dans l'eau froide, essorer	
sirop des poires	PM			Mixer 0,300 Kg de poire	
				Chauffer le sirop, ajouter la gélatine	
Chemisage				Verser le sirop collé sur la pulpe de poire	
biscuit cuiller	Pièce	24		Fouetter la crème et l'incorporer dans l'appareil	
eau	Litre	0,20	2.3	Imbiber les biscuits	
liqueur de poire	Litre	0,08		Porter à ébullition eau et sucre, parfumer avec la liqueur à froid	
sucres semoule	kg	0,200		Imbiber les biscuits	
Sauce			2.4	Chemiser et garnir les cercles	
beurre doux	kg	0,030		Chemiser 8 cercles de 8 cm Ø avec les biscuits cuiller imbibés	
chocolat noir pistole 55 %	kg	0,250		Garnir à la poche avec l'appareil à bavarois	
lait demi écrémé UHT	Litre	0,25			
			2.5	Réaliser la sauce	
Décor				Chauffer le lait, verser sur les pistoles de chocolat, incorporer le beurre, vérifier la consistance et réserver au bain-marie	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,20			
sucres glace	kg	0,020	2.6	Préparer les éléments de décor et finition	
				Fouetter la crème	
Finition				Émincer et caraméliser à la salamandre les demi-poires au sirop	
poire au sirop	Boîte 1/1	0,5	2.7	Dresser	
sucres glace	kg	0,050			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
8 portions à l'assiette					

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			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			

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							
porc jambon sec désossé	kg	0,080		0,080	0,16	16,00 €	2,56 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
dorade (pièce de 0,500 kg)	kg	1,500			1,500	9,63 €	14,45 €
étrille ou crabe vert	kg			0,200	0,200	2,80 €	0,56 €
Produits laitiers - Ovoproduits							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
beurre doux	kg	0,150	0,030	0,120	0,300	6,10 €	1,83 €
crème liquide 35 % MG	Litre		0,60	0,15	0,75	3,30 €	2,48 €
lait demi-écrémé UHT	Litre		0,25		0,25	0,90 €	0,23 €
parmesan râpé	kg			0,050	0,050	19,20 €	0,96 €
Produits surgelés							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
asperge verte	kg			0,120	0,120	6,00 €	0,72 €
encornet	kg			0,100	0,100	2,40 €	0,24 €
mélange forestier (champignons)	kg			0,200	0,200	3,50 €	0,70 €
noix de pétoncle	kg			0,150	0,150	6,00 €	0,90 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
cognac	Litre			0,04	0,04	11,20 €	0,45 €
liqueur de poire	Litre		0,12		0,12	17,00 €	2,04 €
vin blanc sec	Litre			0,30	0,30	1,60 €	0,48 €

DENRÉE	Unité	Quant. FT1	Quant. FT2	Reste panier	Quant. totales	Prix Unit. HT	Montant Unitaire HT
Légumes - Fruits - Herbes							
ail	kg	0,030		0,020	0,050	2,10 €	0,11 €
aubergine	kg	0,200			0,200	2,90 €	0,58 €
carotte	kg			0,100	0,100	1,10 €	0,11 €
citron jaune	kg			0,100	0,100	1,80 €	0,18 €
courgette	kg	0,200			0,200	1,40 €	0,28 €
échalote	kg			0,040	0,040	3,30 €	0,13 €
oignon gros	kg	0,230		0,170	0,400	0,90 €	0,36 €
persil plat	Botte	0,125		0,125	0,25	1,10 €	0,28 €
poivron rouge	kg	0,300			0,300	2,30 €	0,69 €
poivron vert	kg	0,100			0,100	2,30 €	0,23 €
tomate moyenne	kg	0,450		0,050	0,500	1,40 €	0,70 €
Produits d'épicerie - Produits PAI (sauf produits surgelés)							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
biscuit cuiller	Pièce		24		24	0,05 €	1,20 €
chocolat noir pistole 55 %	kg		0,250		0,250	8,70 €	2,18 €
farine type 55	kg			0,050	0,050	1,00 €	0,05 €
gélatine feuille	kg		0,016		0,016	35,10 €	0,56 €
huile d'olive	Litre	0,17		0,03	0,20	5,40 €	1,08 €
poire au sirop	Boîte 1/1		1		1,0	1,95 €	1,95 €
riz rond arborio	kg			0,300	0,300	5,05 €	1,52 €
safran tube de 0,1 g	Pièce			1	1	2,50 €	2,50 €
sucre glace	kg		0,070		0,070	3,10 €	0,22 €
sucre semoule	kg		0,200	0,050	0,250	2,80 €	0,70 €
tomate concentré	kg			0,050	0,050	3,10 €	0,16 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
fond blanc de veau	Litre			1	1	1,50 €	1,50 €
fumet de poisson	Litre			0,05	0,05	1,50 €	0,08 €
TOTAL HORS TAXE :							45,90 €

Matériel spécifique nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations	
8 cercles individuels Ø 8 cm	
poche à douille à usage unique	

Baccalauréat professionnel Cuisine

ANNEXE 3 - Épreuve E31 – sous-épreuve de pratique professionnelle

**Fiche de synthèse et d'évaluation
de la prestation**

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