

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 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 : 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, nettoyage et rangement compris)

DOCUMENTS FOURNIS

ANNEXE 1	Bon d'économat
FICHE TECHNIQUE N°1	<i>L'œuf poché Bragance</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Le bavarois à la framboise</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : La cuisse de poulet 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,
à 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° :		L'œuf poché Bragance			
DESCRIPTIF		Œufs pochés dressés sur une demi-tomate rôtie, nappée d'une sauce Béarnaise et entourés de sauce Madère			
Points critiques CCP		CCP1 Œufs pochés (cassage, cuisson, température de maintien) CCP2 Sauce Béarnaise (cassage des œufs, sabayon, maintien en température) CCP3 Respecter les températures réglementaires d'envoi des plats			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Œufs pochés</u>			1,1	LA TOMATE RÔTIE	
Œufs	Pièces	16		Laver, ôter le pédoncule, couper en deux, épépiner	
Vinaigre blanc	Litre	0,05		Plaquer, arroser d'huile, assaisonner	
<u>Tomate rôtie</u>				Cuire au four à 220 °C, garder ferme et réserver	
Huile d'arachide	Litre	0,05	1,2	LA SAUCE MADÈRE	
Poivre blanc moulu	PM			Laver et éplucher les légumes	
Sel fin	Pm			Ciseler l'oignon, tailler en fine brunoise les carottes	
Tomate grosse	kg	1,200			
<u>Sauce Béarnaise</u>				Émincer finement les champignons	
Beurre	kg	0,300		Suer l'ensemble avec la moitié du beurre	
Cerfeuil	Botte	0,25		Déglacer au Madère, réduire	
Échalote	kg	0,050		Mouiller au fond, réduire, monter au beurre et réserver	
Estragon	Botte	0,25	1,3	LA SAUCE BÉARNAISE	
Œufs (jaune)	Pièces	4		Ciseler les échalotes,	
Poivre noir grain	PM			Hacher les herbes (réserver la moitié)	
Vinaigre blanc	Litre	0,10		Réduire l'ensemble avec le vinaigre et le poivre en grains,	
<u>Sauce Madère</u>				Ajouter les jaunes	
Beurre	kg	0,060	1,4	Monter en sabayon, incorporer le beurre clarifié	
Carotte	kg	0,100		Passer au chinois étamine, ajouter la moitié des herbes	
Champignon de Paris	kg	0,070	1,5	L'ŒUF POCHE	
Fond de veau	Litre	0,50		Chauffer de l'eau avec le vinaigre blanc	
Madère	Litre	0,05		Casser et pocher les œufs à frémissement, cuire 3 min	
Oignon	kg	0,100		Retirer, ébarber, pocher les feuilles d'estragon (décor)	
Poivre blanc moulu	PM				
Sel fin	PM		1,6	DRESSAGE	
<u>Décor</u>				Masquer le fond des assiettes et du plat	
Estragon	Botte	0,125		avec la sauce Madère, disposer les œufs	
				sur les tomates et napper de sauce Béarnaise	
				Disposer l'ensemble sur assiette et plat	
				Décorer avec les feuilles d'estragon	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
2 portions dressées sur assiette et 6 portions dressées sur platerie adéquate					

Candidat N° :		Le bavaois à la framboise			
DESCRIPTIF		Mousse de framboises composée de pulpe et de crème fouettée, dressée sur un biscuit et servie avec un coulis de framboises			
Points critiques CCP		CCP1	Crème fouettée		
		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
<u>Biscuit</u>			3,1	LE BISCUIT	
Eau	Litre	0,10		Réaliser un sirop,	
Plaque de biscuit PAI	Pièces	0,50		Détailler avec le cercle le biscuit, l'imbiber de sirop	
Sucre semoule	kg	0,050		Disposer l'ensemble sur un carton de dressage	
			3,2	LA MOUSSE DE FRAMBOISE	
<u>Mousse framboises</u>				Réhydrater à l'eau froide la gélatine,	
Crème liquide	Litre	0,25		Chauffer la pulpe de fruit avec un peu de sucre	
Gélatine	kg	0,012		Blanchir les jaunes avec le reste du sucre	
Jaune d'œuf liquide	kg	0,100		Ajouter la pulpe chaude, délayer, cuire comme une anglaise	
Pulpe de framboises	kg	0,250		Ajouter la gélatine, monter la crème fouettée	
Sucre semoule	kg	0,160		Ajouter la crème à la mousse refroidie	
				Hacher grossièrement les framboises et incorporer	
<u>Garniture</u>			3,3	MONTAGE	
Framboises surgelées	kg	0,125		Chemiser le cercle de rhodoïd	
				Verser la mousse à l'intérieur et lisser la surface	
				Bloquer rapidement en cellule	
<u>Coulis de framboises</u>					
Framboises	kg	0,200	3,4	LE COULIS DE FRAMBOISES	
Sucre semoule	kg	0,050		Mettre dans une russe les framboises, l'eau et le sucre	
Eau	Litre	0,05		Porter à ébullition, cuire 5 min à feu doux, mixer, passer	
<u>Finition/Décor</u>			3,5	FINITION/DÉCOR	
Crème liquide	Litre	0,10		Réaliser une crème Chantilly	
Framboises	kg	0,160		Napper à froid au nappage	
Nappage	kg	0,050		Décorer avec la Chantilly et les framboises restantes	
Sucre glace	kg	pm			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
1 X 8 sur platerie adéquate					

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							
Cuisses de poulet 6 X 0,150 KG	kg			0,900	0,900	4,58 €	4,12 €
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	0,360		0,125	0,485	5,56 €	2,70 €
Crème liquide	Litre		0,35	0,45	0,800	3,58 €	2,86 €
Œufs	Pièce	20		2	22	0,07 €	1,54 €
Jaune d'œuf liquide	kg		0,100		0,100	4,73 €	0,47 €
Lait	Litre			0,20	0,20	1,25 €	0,25 €
Produits surgelés							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Framboises	kg		0,200		0,200	5,45 €	1,09 €
Pulpe de framboises	kg		0,250		0,250	8,70 €	2,18 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
Madère	Litre	0,05			0,05	8,21 €	0,41 €
Vin blanc sec	Litre			0,10	0,10	1,74 €	0,17 €

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