

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 :

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
- ◆ 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>Gratin de fruits de mer</i>
FICHE TECHNIQUE N°2	<i>Parfait glacé au pralin, tuile dentelle</i>
FICHE TECHNIQUE N°3	<i>Plat libre : rouget</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°:		Gratin de fruits de mer			
DESCRIPTIF		Crustacés, coquillages et champignons, nappés d'un velouté à base de crustacés et glacés à la salamandre.			
Points critiques CCP		CCP1 Respecter les règles d'hygiène générales CCP2 Contrôler les règles de température d'envoi des préparations CCP3 Respecter les règles d'hygiène de l'utilisation des œufs			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Base					
			1.1	Réaliser les préparations préliminaires	
beurre doux	kg	0,090			
champignon de Paris	kg	0,200	1.2	Préparer les éléments du gratin	
citron jaune	kg	0,050		Escaloper et cuire à blanc les champignons	
crevette rose (40/60)	kg	0,120		Décortiquer les langoustines et les crevettes, sauter à l'huile d'olive les queues, réserver carapaces et têtes	
échalote	kg	0,030		Sauter les noix de pétoncle	
huile d'olive	Litre	0,03		Cuire les moules à la marinière, décortiquer, filtrer et réserver le jus	
langoustine (20/30)	kg	0,600			
moule de bouchot	kg	0,600	1.3	Réaliser le fumet de crustacés	
noix de pétoncle	kg	0,120		Émincer les carottes, les oignons et les échalotes, écraser l'ail	
persil plat	Botte	0,125		Saisir les crabes verts, les carapaces et têtes de crustacés	
vin blanc sec	Litre	0,10		Suer la garniture aromatique, flamber au cognac, déglacer vin blanc, mouiller au fumet, ajouter le concentré de tomate	
Sauce					
				Cuire 20 minutes, passer au chinois et réserver	
ail	kg	0,020			
carotte	kg	0,080	1.4	Terminer la sauce	
cognac dénaturé	Litre	0,04		Lier le fumet de crustacés au beurre manié	
crabe vert	kg	0,250		Terminer la liaison aux jaunes et à la crème (0,10 litre)	
échalote	kg	0,050		Fouetter l'autre moitié de la crème (0,10 litre),	
fumet de poisson	Litre	0,60			
oignon gros	kg	0,100	1.5	Glacer les gratins	
tomate concentré	kg	0,020		Disposer dans des plats à œuf individuels les crustacés, coquillages et champignons	
vin blanc sec	Litre	0,15		Incorporer la crème fouettée dans la sauce crustacés	
				Napper les plats à gratin	
Liaison et finition sauce					
				Glacer sous la salamandre	
beurre doux	kg	0,040			
crème liquide 35% MG	Litre	0,20	1.6	Dresser	
farine type 55	kg	0,040			
œuf jaune	Pièce	2			
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
6 plats à œuf individuels					

Candidat N°:		Parfait glacé au praliné			
DESCRIPTIF		Entremets glacé à base d'appareil à bombe, allégé à la crème fouettée, parfumé praliné et accompagné d'une tuile dentelle.			
Points critiques CCP		CCP1	Respecter les règles d'hygiène générales		
		CCP2	Contrôler les règles de température d'envoi des préparations		
		CCP3	Respecter la marche en avant		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Appareil à bombe</u>			2.1	Réaliser les pesées et mettre en place le poste de travail	
eau	Litre	0,04			
œuf jaune	Pièce	8	2.2	Réaliser l'appareil à bombe	
praliné pâte	kg	0,120		Cuire le sirop à 118°C, verser sur les jaunes dans une cuve de batteur, monter jusqu'à complet refroidissement	
sucre semoule	kg	0,120		Ramollir la pâte de praliné, incorporer dans l'appareil froid	
<u>Finition parfait</u>			2.3	Terminer l'appareil à parfait	
crème liquide 35% MG	Litre	0,40		Fouetter la crème sans trop la serrer, l'incorporer dans l'appareil à bombe	
				Mouler l'appareil à l'aide d'une poche à douille dans des cercles de 7 cm de diamètre	
<u>Décor</u>				Congéler en cellule de refroidissement rapide, réserver à - 18°C	
chocolat noir pistoles 55%	kg	0,150			
crème liquide 35% MG	Litre	0,125	2.4	Réaliser l'appareil à tuile dentelle	
sucre glace	kg	0,020		Chauffer ensemble le beurre et le glucose, verser sur le sucre, mélanger et incorporer la farine, réserver au frais	
<u>Tuile dentelle</u>			2.5	Préparer les éléments de décor	
beurre doux	kg	0,060		Fouetter la crème chantilly, réserver au frais	
farine type 55	kg	0,060		Fondre le chocolat, réaliser différents motifs au cornet	
glucose	kg	0,060			
sucre semoule	kg	0,120	2.6	Cuire les tuiles dentelle	
				Coucher sur toile de cuisson	
				Cuire à 200°C jusqu'à coloration dorée	
				Décoller, façonner et réserver	
			2.7	Décorer et dresser	
				Démouler, décorer et dresser les parfaits	
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat			
8 portions à l'assiette					

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 poitrine fumée	kg			0,150	0,150	5,22 €	0,78 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
crabe vert	kg	0,250			0,250	5,80 €	1,45 €
moule de bouchot	kg	0,600			0,600	3,75 €	2,25 €
rouget barbet (0,200 kg)	kg			0,400	0,400	13,50 €	5,40 €
Produits laitiers - Ovoproduits							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
beurre doux	kg	0,130	0,060	0,210	0,400	4,75 €	1,90 €
crème liquide 35% MG	Litre	0,20	0,525	0,27	1	2,75 €	2,74 €
feuille de brick	Pièce			6	6	0,13 €	0,78 €
œuf	Pièce	2	8	4	14	0,15 €	2,10 €
Produits surgelés							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
céleri purée	kg			0,250	0,250	1,30 €	0,33 €
crevette rose (40/60)	kg	0,120			0,120	9,80 €	1,18 €
langoustine (20/30)	kg	0,600			0,600	11,05 €	6,63 €
noix de pétoncle	kg	0,120			0,120	13,95 €	1,67 €
rouget barbet filet	kg			0,500	0,500	9,80 €	4,90 €
Produits de cave - Produits de bar							
		FT.1	FT.2	PAN	QT	PU	MONT
cognac	Litre	0,04			0,04	10,30 €	0,41 €
vin blanc sec	Litre	0,25		0,25	0,50	1,60 €	0,80 €

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>			→Je propose des commentaires et des axes d'amélioration de mon travail et de celui de mon commis
		Non satisfaisant	Convenable	Satisfaisant	
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