

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

SESSION 2022

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

*« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé »*

*Le sujet se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2022	Coef. : 2	Durée : 1 heure
Repère : 2206-CU T 11 1	Page 1 sur 10	



LES
HAUTS DE LOIRE
HOTEL RESTAURANT SPA



www.hautsdeloire.com 17h54 29/05/21

Contexte professionnel :

La diversité dans la restauration gastronomique.

Le domaine des Hauts de Loire, hôtel-restaurant, se trouvant en région Centre, reçoit durant la saison plus de 45 % de visiteurs étrangers (Italie, Espagne, Irlande, Royaume-Uni). Il a su au fil des années apporter de la modernité et de l'évolution à sa restauration avec l'ouverture d'un bistro en plus d'un restaurant 2 étoiles, et propose maintenant des cours de cuisine et des pique-niques.

Vous êtes embauché en qualité de commis pour l'ouverture du domaine en février afin de travailler dans les différents restaurants.

Pour réaliser la carte, le chef utilise des produits venant principalement de producteurs locaux.

Il vous sollicite afin de travailler en collaboration avec l'équipe de cuisine pour la nouvelle saison.

Fiche de présentation de l'entreprise :

Capacité de service :

Hauts de Loire : ** étoiles
3 menus et 1 carte
Ticket Moyen : 200 euros hors boissons
50 couverts par service

Bistrot des Hauts de Loire : 1 Bib Gourmand
Plat du jour à la broche, 1 menu et 1 carte
Ticket moyen : 50 euros hors boissons
50 couverts par service

Concept de restauration :

Le restaurant gastronomique, le bistro aux notes classiques et créatives sont à base de produits locaux. Mais aussi :

Cours de cuisine (manger ce que vous préparez en salé et/ou sucré).

Panier pique-nique seulement le midi dans le parc ou à emporter pour les escapades vélo en bord de Loire.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈMES DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Points	Barème
Dossier ①	LES VOLAILLES	<u>Document 1</u> : CARTE DE PRINTEMPS Annexe 1 Annexe 2 Annexe 3		4 points
Dossier ②	LES CUISSONS	<u>Document 2</u> : L'OSMOSE Annexe 4 Annexe 5		5 points
Dossier ③	LES CONCEPTS DE RESTAURATION	<u>Document 3</u> : LIAISON FROIDE Annexe 6 Annexe 7 Annexe 8		5 points
Dossier ④	LES INFLUENCES ÉTRANGÈRES DANS LA GASTRONOMIE FRANÇAISE : BUFFET	<u>Document 4</u> : BUFFET COCKTAIL Annexe 9		6 points
Total notation				20 points

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE

Repère : 2206-CU T 11 1

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve E11 Technologie

Page 2 sur 10

Dossier 1 : LES VOLAILLES

➤ La situation :

Le chef utilise des produits venant principalement de producteurs locaux pour réaliser sa carte. Il vous demande à partir du **document 1**, d'indiquer les différents renseignements sur les volailles.

➤ Votre rôle :

- 1 - Citer (**annexe 1**) les 4 volailles nommées dans la carte du restaurant avec leur classification et 5 critères de fraîcheur d'une volaille.
- 2 - Expliquer et définir (**annexe 2**) les 3 présentations commerciales de la volaille à partir de vos connaissances.
- 3 - Rappeler (**annexe 3**) la température de conservation des volailles en milieu réfrigéré et surgelé.

Dossier 2 : LES CUISSONS

➤ La situation :

Le chef propose différentes cuissons pour ses produits sur la carte (**document 1**). Il souhaite connaître vos connaissances sur les cuissons.

➤ Votre rôle :

- 4 - Nommer (**annexe 4**) le type de cuisson pour chaque mode de cuisson proposée avec sa définition.
- 5 - Citer (**annexe 4**) des applications culinaires pour chaque mode de cuisson.
- 6 - Expliquer le phénomène de l'osmose (**annexe 5**) à partir de la photo proposée (**document 2**).

Dossier 3 : LES CONCEPTS DE RESTAURATION

➤ La situation :

Le chef propose maintenant un deuxième concept de restauration au domaine. Il utilise différentes gammes de produits ainsi que la liaison froide pour ce restaurant.

➤ Votre rôle :

- 7 - Compléter (**annexe 6**) le tableau sur les deux concepts de restauration du domaine.
- 8 - Mentionner, en cochant les cases correspondantes, les gammes des produits utilisés (**Annexe 7**).
- 9 - À l'aide du **document 3** et de vos connaissances, compléter le tableau (**annexe 8**) présentant les points de réglementation de la liaison froide et mentionner 3 matériels utilisés lors de sa réalisation.

Dossier 4 : LES INFLUENCES ÉTRANGÈRES DANS LA GASTRONOMIE FRANÇAISE : BUFFET

➤ La situation :

Le chef propose à la clientèle pour la réouverture du domaine, un buffet qui a pour thème les influences européennes dans la gastronomie française. Il souhaite mettre en avant la région Centre-Val de Loire ainsi que l'Italie et le Royaume-Uni.

Il vous sollicite pour la réalisation de menus. Seuls les plats principaux seront servis à l'assiette partant de la cuisine. Le reste du buffet sera présenté en salle, servi dans différents contenants façon cocktail.

Les clients auront une table réservée avec à leur disposition, des serveurs/serveuses pour le choix du plat principal.

➤ Votre rôle :

- 10 - Remplir le tableau (**annexe 9**) en proposant pour chacun, un menu comprenant : 1 entrée, 1 plat, et 1 dessert.
- 11 - Indiquer dans le tableau (**annexe 9**) le contenant utilisé mangeable ou non (verrine, coupelle, cuillère, assiette, pique cocktail, brochette...) (**document 4**) pour le service pour chaque mets.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LES ENTRÉES

COMPRESSE D'ÉCREVISSES et VOLAILLE (poulet) AU FOIE GRAS D'OIE

Au Vouvray. Croquant de fenouil et pomme verte.

46 €

L'ANGUILLE

Filet sauté, mie de pain croustillante à la graine de céleri.

Compressé de pomme de terre aux poireaux.

Vinaigrette d'échalotes frites.

44 €

LE POTAGER PEUT ÊTRE SERVI EN PLAT

LA CAROTTE

En textures, sablé à la cardamome verte.

Pâte d'agrumes, huile fruitée noire de « Xavier Alazard ».

36 €

ASPERGES BLANCHES DE « SAMUEL MARPAULT »

Cuisson à l'Anglaise puis en croûte feuilletée huile de caméline..

38 €

LES POISSONS

L'ESTURGEON IKÉJIME DE SAINT VIATRE.

Grillé, collection de brassicacées « d'Éric Roy ».

Sabayon à la moutarde onctueuse de « Martin Pouret ».

61 €

L'ALOSE DE LOIRE

À court-mouillement Crolesquis de clupéidés, laitues braisées de Samuel Marpault

À l'ail des ours.

Jus d'arêtes crémé.

68 €

LES VIANDES

LE PIGEONNEAU DE « Mathieu ANEZO »

Rôti au jus de presse.

Raviole croustillante de cuisse confite aux morilles.

64 €

LA CÔTE DE VEAU

Poêlée, crouillant d'oignons nouveaux caramélisés et petit pois.

Jus de poêlage au thé du Perche.

68 €

LA CANETTE DE « Vincent CAILLEAU »

Suprême de canette cuit à basse température, pêches de vigne et légumes de printemps,

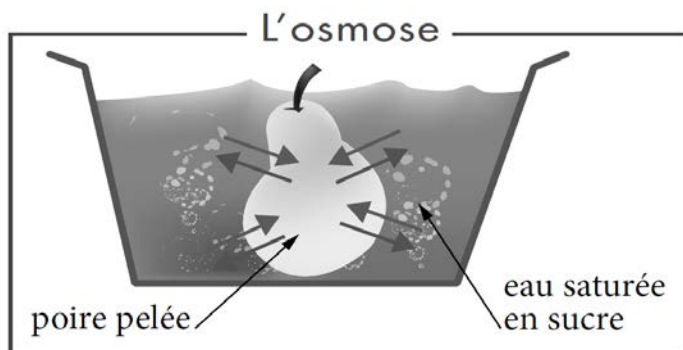
jus Apicius

65 €

Source : Domaine des Hauts de Loire

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Repère : 2206-CU T 11 1	Page 4 sur 10

Document 2 : L'OSMOSE



Source : Technologie culinaire 2nd Delagrave 2011

Document 3 : LIAISON FROIDE

- **La distribution directe** : les plats cuisinés sont servis sur place et sans attente.
- **La distribution différée** : la production du repas est dissociée dans le temps et/ou dans le lieu de la consommation.

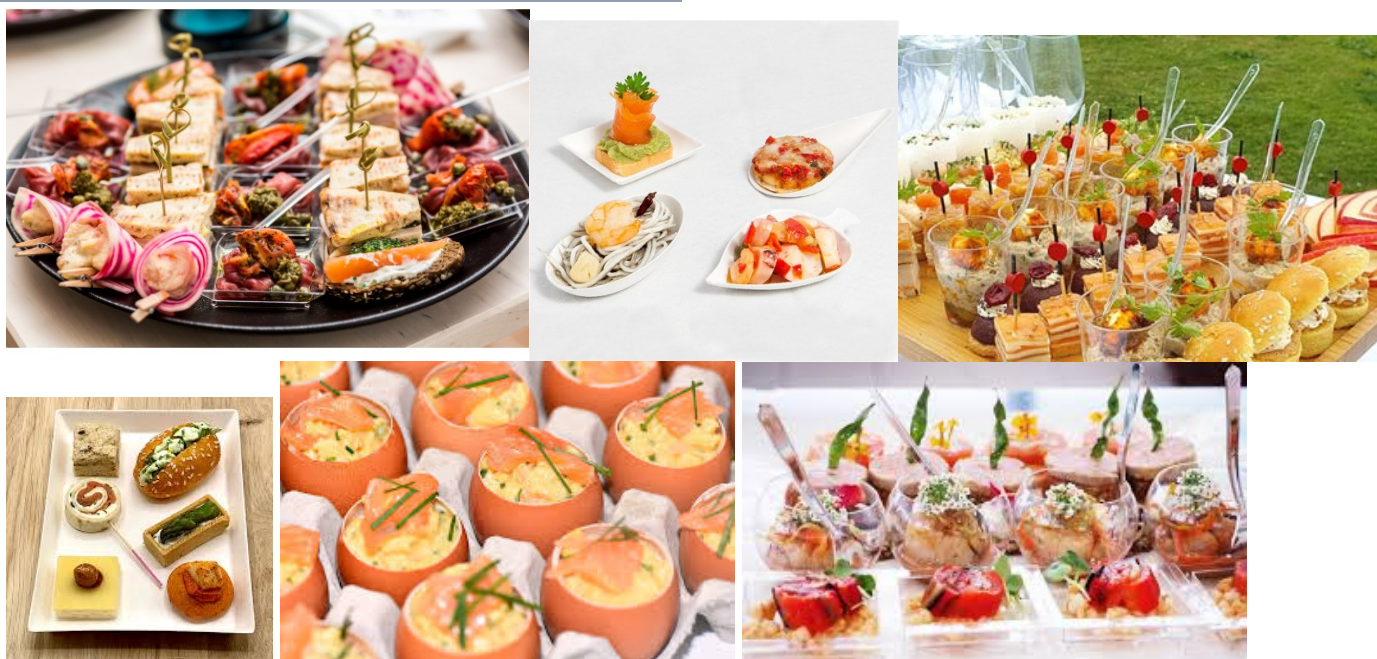
Les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) sont servies en différé. Pour éviter les phénomènes enzymatiques, la multiplication microbienne, la production de toxines et/ou la germination de certaines bactéries responsables de la dégradation des qualités organoleptique et sanitaire, la réglementation fixe leurs conditions d'hygiène (paquet Hygiène : règlements CE n^{os} 852/2004 et 853/2004).

Les PCEA nécessitent une conservation depuis leur élaboration jusqu'à leur utilisation :

- soit par la chaleur : service en liaison chaude ;
- soit par le froid : service en liaison froide. Selon la température appliquée, on a une liaison réfrigérée (ou liaison froide en froid positif) et une liaison surgelée (ou liaison froide en froid négatif).

Source : Sciences Appliquées 1^{ère} et Term Bac Pro Cuisine et CSR Nathan Technique 2012

Document 4 : BUFFET COCKTAIL



Source : Traiteur de France

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Repère : 2206-CU T 11 1	Page 5 sur 10

Annexe 1 : La classification des volailles

Volaille	Classification	5 critères de fraîcheur d'une volaille
	Volaille à chair	
	Volaille à chair	
	Volaille à chair	
	volaille à chair	

Annexe 2 : Les présentations commerciales

Présentations commerciales	
Volailles éviscérées	
Volailles effilées	
Volailles découpées	

Annexe 3 : La conservation

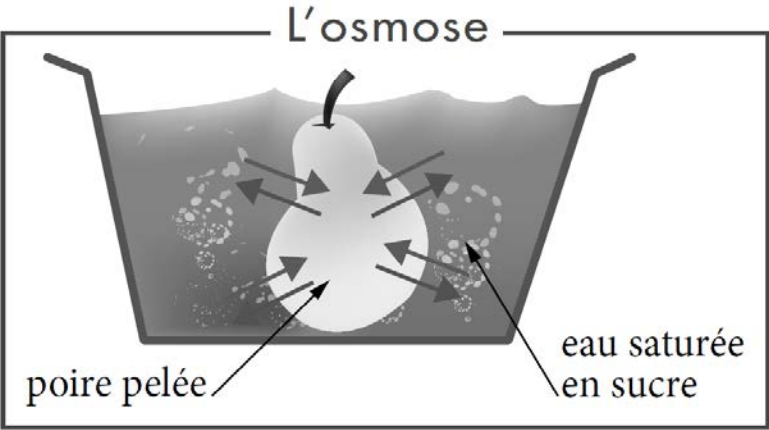
Les volailles doivent être conservées...en milieu réfrigéré (comporte une DLC)
et..... en milieu surgelé (comporte une DDM).
Que signifie DDM :.....

DOSSIER 2 : LES CUISSONS

Annexe 4 : Les types de cuisson, les définitions et les applications culinaires des cuissons

Types de cuisson	➤	➤
Modes de cuisson	➤ Sauter ➤ Griller ➤ Frire	➤ Cuisson à l'anglaise ➤ Sous-vide
Explication (définition) du mode de cuisson	Griller :	Cuisson à l'anglaise :
2 Applications culinaires	Exemple : <u>Frire</u> : frites, goujonnettes de sole ➤ ➤	➤ ➤

Annexe 5 : Le phénomène d'osmose



DOSSIER 3 : LES CONCEPTS DE RESTAURATION

Annexe 6 : Les concepts du domaine

Concept de restauration	Enseignes	Citez 2 caractéristiques pour chacun des concepts
	Restaurant étoilé Michelin	
	Bistro	

Annexe 7 : Les gammes utilisées dans les concepts de restauration

PRODUITS	1 ^{er} Gamme	2 ^{eme} Gamme	3 ^{eme} Gamme	4 ^{eme} Gamme	5 ^{eme} Gamme	6 ^{eme} Gamme
Pigeonneau frais						
Asperges en bocal						
Carottes crues sous vide						
Champignons : cèpes séchés						
Haricots verts surgelés						
Esturgeon frais						
Purée de pommes de terre sous vide						
Salade en sachet						
Soupe de poisson surgelée						
Ratatouille en conserve						

Annexe 8 : La liaison froide

La mise en place est réalisée chaque jour, mais pour certaines préparations (blanquette de veau) elle est faite en liaison froide.

Les caractéristiques de la liaison froide :

3 matériels utilisés pour la liaison froide :

-
-
-

Quelle est la durée de vie d'un PCEA réfrigéré ?

.....

DOSSIER 4 : LES INFLUENCES ÉTRANGÈRES DANS LA GASTRONOMIE FRANÇAISE : BUFFET

Annexe 9 : Menu et contenants du buffet

	Région Centre		Italie		Espagne	
	Menu	Contenant	Menu	Contenant	Menu	Contenant
Entrée :		Barquette bateau ou Coupelle				Coupelle ou Verrine
Plat :		Assiette		Assiette		Assiette
Dessert :				Verrine ou Coupelle		

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2022		Coef. : 2	Durée : 1 heure
Repère : 2206-CU T 11 1		Page 10 sur 10	