

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## CUISINE

SESSION 2023

### 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 collègue » est autorisé »*

**Le sujet se compose de 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8.**

*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.**

<b>SUJET</b>	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> <b>Sous-épreuve E11 Technologie</b>
<b>Session : 2023</b>	Coef. : <b>2</b> Durée : <b>1 heure</b>
Repère : <b>2306-CU T 11 1</b>	Page <b>1</b> sur <b>8</b>

## PRÉSENTATION DU SUJET

### LE CHALUTIER



### Contexte professionnel

Le restaurant **LE CHALUTIER** est spécialisé dans la réalisation de plats à base de poissons en provenance de la criée. Il est doté d'une terrasse panoramique avec vue sur le port.

Le chef RIOT apporte une note d'originalité et propose chaque mois un nouveau dessert pour faire découvrir les spécialités des régions de France.

### *Fiche de présentation de l'entreprise*

#### CAPACITÉ DE SERVICE

Jusqu'à 50 couverts par service  
Moyenne de 65 couverts par jour  
Ticket moyen 45 €  
Ouverture 5 jours sur 7 - de 12 à 14 h et de 19 à 22 h

#### CONCEPT(S) DE RESTAURATION

*LE CHALUTIER* est un restaurant semi-gastronomique proposant des mets à base de produits de la mer.

### PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Points	Barème
Dossier ①	La réception et le contrôle des produits livrés	Documents 2, 3, 4 à consulter Annexe 1 : Critères de qualité des poissons		5 points
Dossier ②	Les poissons	Annexe 2 : Classification des poissons		4 points
Dossier ③	La marche en avant	Annexe 3 Circuit du Saint-Pierre Annexe 4 : Protocole de refroidissement du filet de Saint-Pierre, mousseline de coco de PAIMPOL Annexe 5 : Étiquette		7 points
Dossier ④	Les desserts	Document 1 à consulter Annexe 6 : Les desserts de la carte Annexe 7 : Les desserts bretons		4 points
<b>Total notation</b>				<b>20 points</b>

**Dossier 1****La réception et contrôle de produits livrés****► La situation :**

*Le chef RIOT a réalisé une commande de poissons frais pour l'entreprise LE CHALUTIER auprès d'un fournisseur local.*

*Lors de la livraison, le chef RIOT vous charge de contrôler la livraison.*

**► Votre rôle :**

- **Vérifier** que le bon de livraison correspond au bon de commande. Préciser à qui transmettre le message en cas d'erreur (**cf Annexe 1**).
- **Indiquer** les différents éléments de qualité qui doivent être vérifiés au moment de la livraison, en complétant l'**annexe 1**.

**Dossier 2****Les poissons****► La situation :**

*Le restaurant travaillant beaucoup de produits de la mer, le chef RIOT vous indique que les poissons sont classés en fonction de leur provenance et du nombre de filets.*

**► Votre rôle :**

- **Compléter l'annexe 2**, relative à la classification des poissons commandés par le chef RIOT.

**Dossier 3****La marche en avant****► La situation :**

*Le CHALUTIER propose à sa carte des filets de Saint-Pierre au beurre moussoux, mousseline de coco de Paimpol. Le poisson est cuit à la demande et la mousseline de coco est préparée en mise en place. Le chef RIOT vous laisse le soin de réaliser ce plat, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.*

*Dans un premier temps, il vous demande de lister toutes les étapes du circuit du Saint-Pierre en cuisine.*

*Dans un second temps, à l'issue du service, une préparation est non envoyée. Le chef RIOT vous demande de la mettre en barquette en vue d'une vente à emporter, en respectant le refroidissement et la température de stockage.*

**► Votre rôle :**

- **Compléter l'annexe 3** en nommant les tâches à effectuer depuis la réception des Saint-Pierre jusqu'à l'envoi du plat. Préciser aussi la température à laquelle ils doivent être conservés.
- **Compléter l'annexe 4**, en indiquant les températures et le temps nécessaire pour refroidir la préparation (elle sera réchauffée à l'envoi).
- **Préciser** deux éléments principaux devant figurer sur l'étiquette de la barquette à emporter sur l'**annexe 5**.

**Dossier 4****Les desserts****► La situation :**

*Le chef RIOT vous interroge sur la composition des desserts figurant sur la carte du restaurant. Il vous fait part de son envie de faire évoluer sa carte des desserts en proposant plus de spécialités régionales.*

**► Votre rôle :**

- **Compléter l'annexe 6**, en indiquant pour chaque dessert à la carte, les **pâtes et les crèmes** qui le compose à l'aide du **document 1**.
- **Proposer** deux desserts régionaux pouvant intégrer la nouvelle carte de l'entreprise **LE CHALUTIER**, en complétant l'**annexe 7**.

Le CHALUTIER

- Velouté de chou-fleur, chips d'andouillette de Guémené
- Noix de Saint-Jacques, galette croustillante et émulsion de cidre
- Kouign-amann à l'oignon de Roscoff, rillettes de truite saumonée
  - Filets de maquereau fumé, panna cotta d'artichaut
- \*\*\*\*
- Filet de Saint-Pierre au beurre moussoux, mousseline de coco de Paimpol
  - Sole au beurre de salicorne
- Blanc de Pintade rôti, jus de langoustine et fondue de chou
  - Râble de lapin à la bière « Lancelot »
- \*\*\*\*
- Quatre-quarts aux pommes caramélisées comme une Tatin
  - Tiramisu caramel au beurre salé
  - Mille-feuille de crêpes dentelles et vanille
  - Sablé breton, poêlée de fraises de Plougastel

Entrée + plat ou plat + dessert à 28 €  
 Entrée + plat + dessert à 35 €  
 Entrée + poisson + viande + dessert 42 €



En premier lieu, sachez qu'un poisson s'achète dans le plus simple appareil ! Ce n'est que de cette façon que vous pourrez juger de ses qualités.

Les critères de fraîcheur peuvent parfois être particuliers pour une espèce de poisson. Par exemple, le [saint-pierre](#) dont la tache sur le flan doit être bien noire et bien délimitée ou encore, dans le cas des [rougets](#), une couleur bien vive et non délavée.

**Cependant, certains critères de fraîcheur sont communs à tous les poissons :**

- \*Le corps du poisson doit être rigide, voire arqué.
- \*Le poisson doit être brillant, d'un éclat métallique.
- \*L'œil doit être clair, vif, brillant.
- \*Les ouïes doivent être brillantes, humides, roses ou rouges.
- \*L'odeur doit être agréable et légère.
- \*Les écailles doivent être brillantes et ne pas se détacher toutes seules.
- \*L'abdomen ne doit pas être distendu ni avoir de taches verdâtres.
- \*La peau doit être luisante, glissante au toucher.

Source : Site chef Simon

**Document 3 Bon de commande****B O N D E C O M M A N D E**

Bon N°	47.06.2016	Entreprise	Le Chalutier
Date	17/06/2021	Votre nom	
Téléphone	02 97 64 xx xx	Fonction	

**Adresse de livraison**

Numéro	15	Code Postal	5	6	1	0	0
Rue	QUAI DES INDES	Ville	Lorient				

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
L003	TURBOT	kg	6	29,00	174
L156	SOLE	kg	10	25,00	250
L1264	MERLAN	kg	12	9,90	118,80
L965	SAINT-PIERRE	kg	10	45	450
L844	MAQUEREAU FUMÉ	kg	12	28	336
L728	TRUITE SAUMONÉE	kg	5	17,00	85

**Document 4 Bon de livraison****B O N D E L I V R A I S O N**

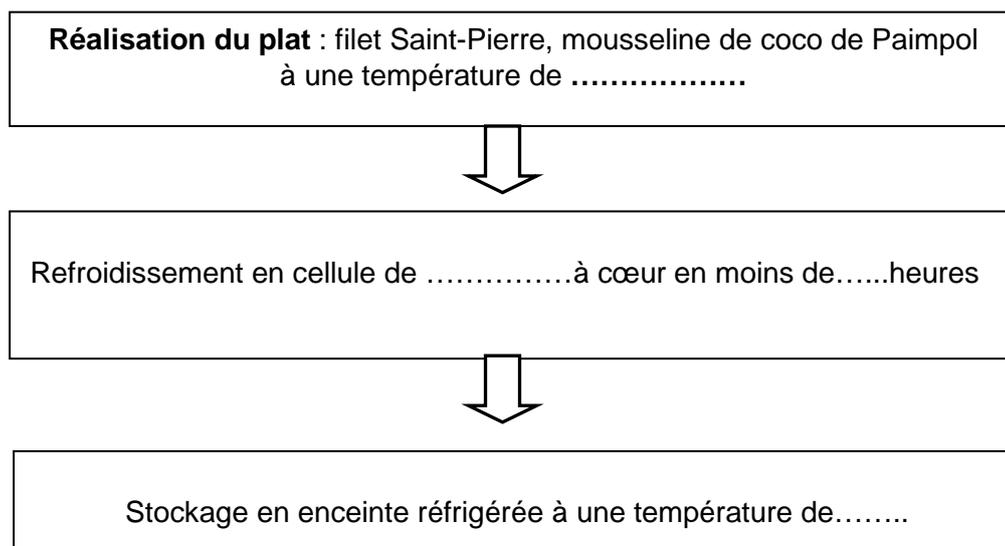
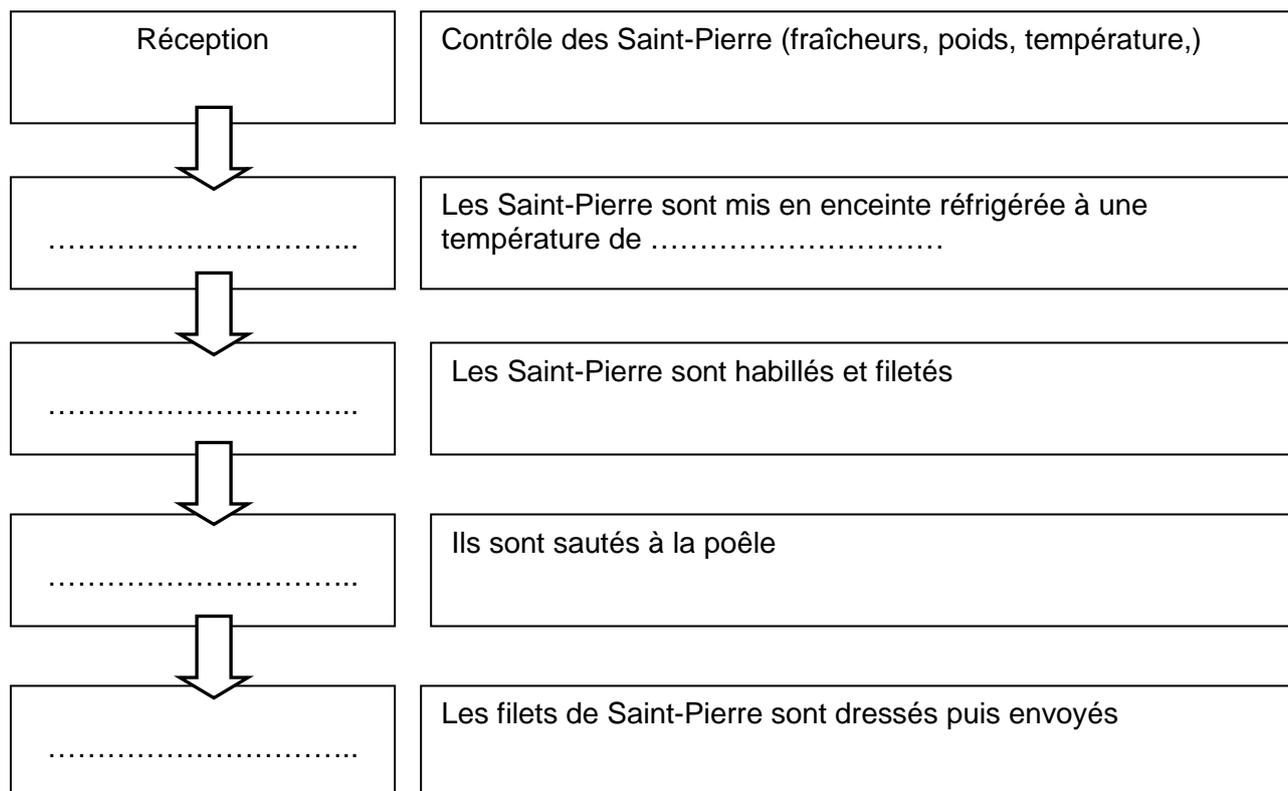
Bon N°	281.74.25	Colis	3
Date	20/06/2021	Paiement	Fin de mois
Emballage	Carton recyclable	Port	Franco de port

**Destinataire**

Entreprise	LE CHALUTIER				
Téléphone	02 97 66 xx xx	Code Postal	5	6	1 0 0
Rue	15 QUAI DES INDES	Ville	LORIENT		

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
L003	TURBOT SAUVAGE	kg	6	29,00	174
L156	SOLE	kg	20	25,00	250
L1264	MERLAN entier	kg	12	9,90	118,80
L965	SAINT-PIERRE	kg	12	45	540
L844	MAQUEREAU FUMÉ	kg	12	28	336
L728	TRUITE SAUMONÉE	kg	5	17,00	85





*Filet de Saint-Pierre au beurre moussoux, mousseline de coco de Paimpol.*

DESSERTS DE LA CARTE	PÂTE DE BASE	CRÈME DE BASE

- .....
- .....