

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

SESSION 2022

ÉPREUVE E1 :  
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

## SUJET

*« 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 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 : AP 2206 CU T 11 1	Page 1 sur 10



« Le Gastron'home Breton »

Le festival des Vieilles Charrues est un festival associatif de musiques actuelles, annuel, programmé sur quatre jours le troisième weekend de juillet dans la commune de Carhaix-Plouguer, dans le Finistère en Bretagne (29).

Le festival est souvent surnommé « les Charrues », notamment sur les réseaux sociaux.

Créé en 1992 dans la commune voisine de Landeleau, le festival propose une programmation éclectique depuis sa création. Le record de fréquentation a été atteint en 2017, avec 280 000 festivaliers sur quatre jours, dont 222 000 entrées payantes et 6 800 bénévoles.

Vous venez d'être embauché en qualité de chef de partie chez un traiteur : « Le Gastron'home Breton » à Quimper (29).

Le chef vous demande de l'aider à participer à l'organisation, la mise en place et distribution de diverses prestations, pour les artistes et certains festivaliers.

Source :  
[https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Festival\\_des\\_Vieilles\\_Charrues&oldid=182638999](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Festival_des_Vieilles_Charrues&oldid=182638999)  
 10/06/21 à 11 : 17

**Fiche de présentation du « Gastron'home Breton »**

<b>Fiche d'identité de l'entreprise</b>	Le Gastron'home Breton 3 rue des peupliers 29 000 Quimper Tél. : 02 98 76 56 44 – courriel : <a href="mailto:info@legastronhome29.fr">info@legastronhome29.fr</a>
	SIRET : 455621836794 Forme juridique : S.A.R.L. Capital social : 26 000 € Code activité : 5621 Z Services des traiteurs Gérant : Monsieur Paolo Augustino
<b>Capacité de service</b>	De 10 à 5000 couverts par jour.
<b>Spécialités</b>	Organisation, fabrication et service (cocktails, mariages, buffets, cuisine du monde, plateaux-repas...).
<b>Méthodologie</b>	1 laboratoire de production de 400 m2 aux normes Iso 9001 2000 Agrément sanitaire communautaire N° FR 29 – 429 – 15 CE 1 camion foodtruck 5 véhicules réfrigérés
<b>Zone d'intervention</b>	Zone géographique de Quimper et 100 km maximum autour de Quimper.

<b>PRÉSENTATION DES DOCUMENTS &amp; BARÈME DE NOTATION</b>				
<b>Dossiers</b>	<b>Thèmes abordés</b>	<b>Référence aux supports proposés</b>	<b>Points</b>	<b>Barème</b>
<b>Dossier ①</b>	<b>Les produits et les spécialités de la Bretagne</b>	Document 1 Annexe 1		5 Points
<b>Dossier ②</b>	<b>Le développement durable</b>	Document 2 Document 3 Document 4 Annexe 2		3 Points
<b>Dossier ③</b>	<b>Les produits de la mer</b>	Document 5 Document 6 Annexe 3 Annexe 4 Annexe 5		8 Points
<b>Dossier ④</b>	<b>Les cuissons</b>	Document 7 Annexe 6		4 Points
		<b>Total notation</b>		<b>20 Points</b>

**Dossier 1****Les produits et les spécialités de la Bretagne****►La situation :**

Le service traiteur le « Gastron'home Breton » est sollicité par les organisateurs du festival depuis 3 ans. C'est pour lui, le moment idéal de faire promouvoir aux festivaliers et artistes un maximum de produits de la région.

Afin de préparer au mieux cet événement, votre chef vous sollicite pour trouver une nouvelle formule rapide destinée aux festivaliers, comprenant (plat et dessert) à 10 € pour le foodtruck incluant des produits sur le thème de la Bretagne, ainsi qu'un menu gastronomique d'ouverture du festival, qui lui sera servi pour 50 artistes à table sous Tivoli pour un montant de 50 € hors boissons.

**►Votre rôle :**

En vous appuyant sur vos connaissances et à l'aide du **document 1**, compléter les tableaux de **l'annexe 1**.

**Dossier 2****Le développement durable****►La situation :**

Le festival se veut de plus en plus éco-responsable. Aussi, votre chef est sensible au respect de l'environnement et est en total accord avec ces principes. Pour vous informer et vous sensibiliser, il vous demande de lire les **documents 2, 3 et 4**.

**►Votre rôle :**

À partir de vos connaissances et des articles de presse **documents 2, 3 et 4**, lister 6 actions sur **l'annexe 2** que vous pouvez mettre en place durant le festival pour avoir des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement.

**Dossier 3****Les produits de la mer****►La situation :**

Votre chef étant engagé dans une démarche de développement durable dans l'approvisionnement des produits de la mer, il vous sollicite à participer aux choix et décisions d'achats des différents poissons, mollusques et crustacés qui seront proposés au repas de gala des artistes lors de la soirée de clôture du festival.

**►Votre rôle :**

En vous aidant du **document 5**, classer par famille les différents poissons, coquillages et crustacés cités, en complétant le tableau de **l'annexe 3**.

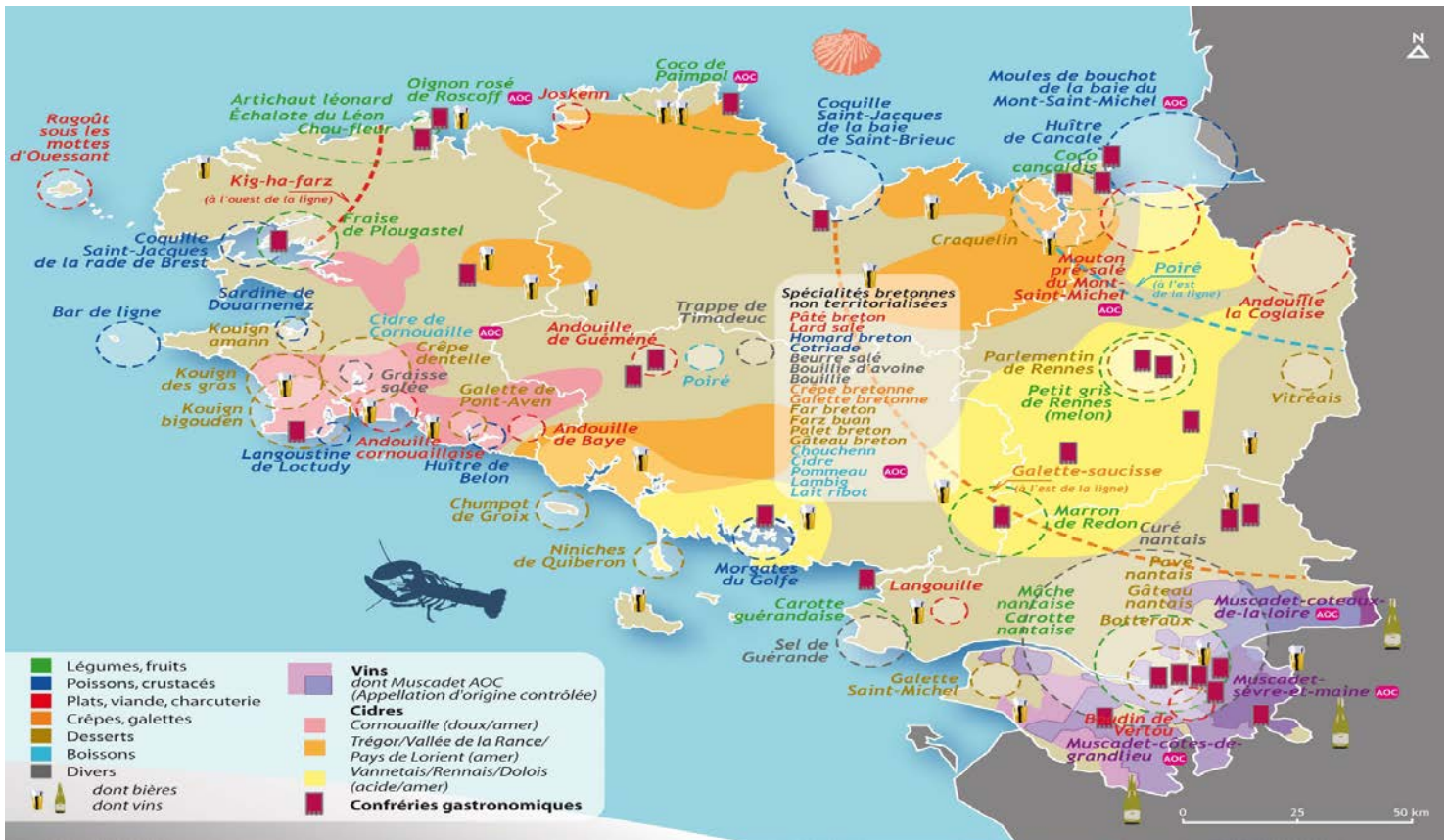
Afin d'optimiser la qualité de la prestation et limiter au maximum les dangers sanitaires, vous êtes en charge du contrôle des marchandises. À l'aide de vos connaissances et du **document 6**, compléter le tableau en **annexe 4** et citer les critères de fraîcheur sur le schéma en **annexe 5**.

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

Durant le festival, votre chef vous confie la responsabilité au « poste chaud » sur le foodtruck. Pour vous aider, vous serez accompagné d'un commis.

**►Votre rôle :**

Pour accompagner au mieux votre commis, vous décidez de faire un rappel écrit, en complétant **l'annexe 6**, sur la fiche de procédure des cuissons des aliments présents sur la carte (**document 7**).



« Patrimoine alimentaire. Secrets de la gastronomie bretonne », in Bodlore-Penlaez M. & Kervella D., *Atlas de Bretagne / Atlas Breizh*, Coop Breizh, 2011, p. 60.

### Pourquoi réduire et trier les déchets sur une manifestation ?

**Constats :** La production de déchets de certains festivals se compte en centaines de kilos jusqu'en dizaines de tonnes. L'organisation engage et recourt à des moyens spécifiques coûteux pour le nettoyage de la manifestation : matériels, ressources humaines, prestataires, transports, traitement. La prévention et le tri offrent des alternatives dont les résultats sont visibles en termes de propreté, de valorisation des matières, d'économie de ressources, de responsabilisation individuelle et collective et de gain financier.

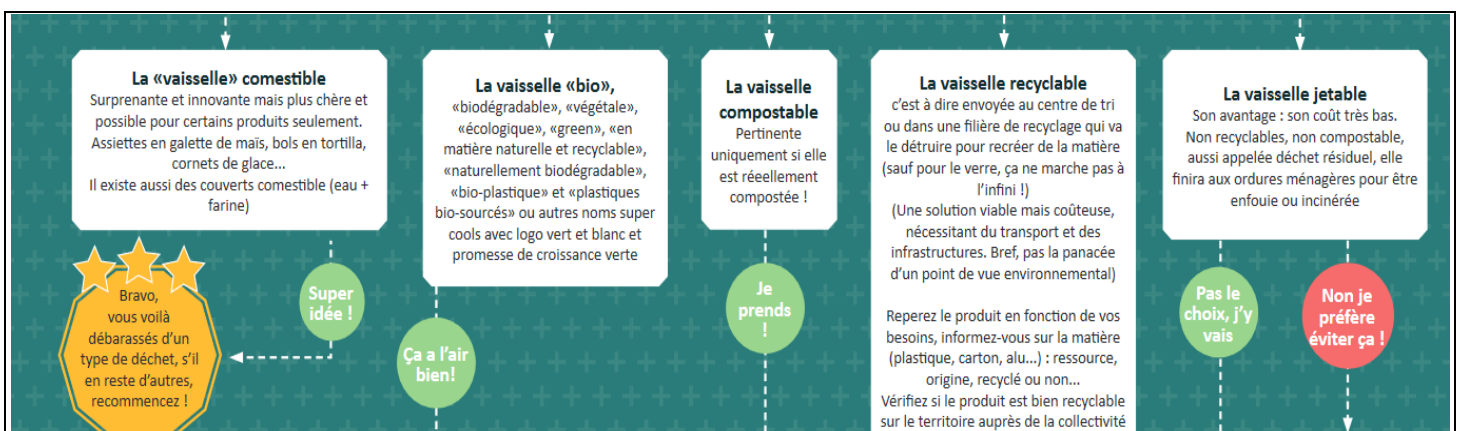
**Objectifs opérationnels :** Réduire la consommation de produits jetables et à usage unique. Mettre en place une politique d'achat responsable. Mettre en place le tri : de la collecte des déchets jusqu'à leur recyclage. Associer, informer et faciliter le tri pour tous les acteurs. Réduire les coûts liés au traitement des déchets (collecte, taxe). Considérés comme des professionnels, les organisateurs de manifestation sont responsables des déchets produits sur leur manifestation jusqu'au traitement final, même si la collectivité ou une entreprise privée a en charge le transfert et le traitement. Ils doivent également mettre en place la collecte séparative des déchets, notamment papier, verre, métaux, plastique.

Source : <https://www.lecollectifdesfestivals.org/collectif/ressources-par-thematique/dechets/> 21/06/2021 à 10h15

## Engagement territorial

Le festival favorise les fournisseurs locaux, ce qui permet à la fois de limiter les émissions de gaz à effet de serre en limitant les distances parcourues et de dynamiser l'économie locale. Environ 80 % des fournisseurs du festival, du boulanger au vendeur de cordes pour guitares, sont situés en Bretagne, 25 % en Centre-Bretagne. Pour chaque besoin, nous faisons d'abord appel aux fournisseurs locaux et, si leurs capacités ne sont pas suffisantes, à des prestataires plus éloignés. Nous privilégions les produits bio, locaux et issus d'une production durable.

Source extrait de l'article publié sur <https://www.vieillescharrues.asso.fr/festival-durable/engagement-territorial/> 20 06 21 à 12h10



Source : capture d'écran : <https://www.lecollectifdesfestivals.org/collectif/ressources-par-thematique/dechets/> 21/06/2021 à 11h00

Huitres Belon	de Homards Breton	Coquilles Saint-Jacques	Truites du Morbihan	Langoustines	Sardines
Bars	La barbue	Le cabillaud	Les encornets	Les moules	




Source : <https://www.transittransport.fr/transport-de-produits-frais-que-dit-la-loi.html> 25/06/2021



Source : gettyimages.com 23/06/21 à 16h00

#### Extrait de la carte du foodtruck

Salade mixte (Asperges, haricots verts, radis, tomates, blanc de poulet rôti)	8 €
Burger classique (steak grillé) et frites maison	9 €
Burger royal (classique et accompagné de foie gras sauté)	15 €

 Source : <a href="https://www.gettyimages.com">gettyimages.com</a> 23/06/21 à 16h00	LA FORMULE FOODTRUCK FESTIVALIER A 10 €	
PLAT	NOM DU PLAT	BREF DESCRIPTIF DE LA COMPOSITION
DESSERT		

 Source : <a href="https://kissmychef.com">https://kissmychef.com</a> 23/06/21 16h10	LE MENU GASTRONOMIQUE A 50 €	
ENTRÉE	NOM DU PLAT	BREF DESCRIPTIF DE LA COMPOSITION
PLAT ET SA GARNITURE		
DESSERT		



ACTION N° 1 :ACTION N° 2 :ACTION N° 3 :ACTION N° 6 :ACTION N° 4 :ACTION N° 5 :

Dénomination	2 filets	4 filets	Poisson Rond	Poisson Plat	Eau de mer	Eau douce	Mollusques	Crustacés
<i>Ex : Le Bar</i>	X		X		X			
Huitres								
Truite								
Barbue								
Homard								

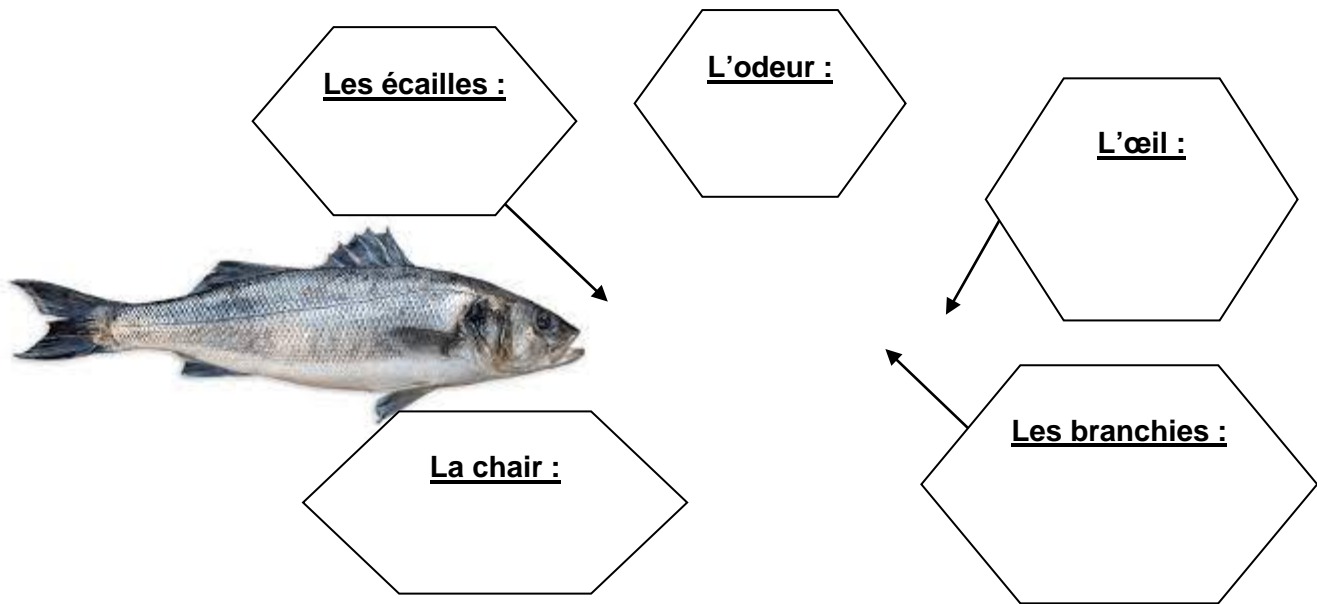
**Annexe 4**

**La réception de la marchandise**

Étapes des vérifications	Que dois-je faire ?	Dans quel but ?
Températures		
Produits		
Stockage des matières premières		

**Annexe 5**

**Les critères de fraîcheurs du poisson**



**Annexe 6**

**La fiche de procédure**

Plat	Produit traité	Étapes	Mode de cuisson	Matériel de cuisson
Ex : Salade mixte	Asperges	Éplucher et laver Botteler Cuire eau bouillante salée Refroidir	À l'anglaise	Russe
Salade mixte	Poulet			
Burger classique	Steak			
Burger classique	Frites			
Burger Royal	Foie gras			