

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

SESSION 2023

ÉPREUVE E1 :  
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve **E12 : Sciences appliquées**

*« 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 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.  
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 E12 Sciences appliquées</b>	
<b>Session : 2023</b>	Coef. : <b>2</b>	Durée : <b>1 heure</b>
Repère : AP 2306 CU SA 12 1	Page <b>1</b> sur <b>6</b>	

<b>DOSSIER 6</b>	<b>HYGIÈNES DES MÉTHODES</b>
<b>►La situation</b>	
Vous êtes responsable d'un véhicule avec un autre cuisinier embauché depuis 6 mois. Soucieux de la santé de vos clients et du respect de la réglementation en vigueur, vous voulez vérifier les règles d'hygiène à respecter dans un Food truck.	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous lisez et analysez une fiche pratique recensant les règles d'hygiène à respecter dans un food truck (document 1). D'ailleurs, cette fiche peut également vous aider à améliorer le PMS de l'entreprise. À partir du document 1 et de vos connaissances, répondre aux questions de l'annexe 6.	

<b>DOSSIER 7</b>	<b>DOCUMENTS RÉGLEMENTAIRES LIÉS A LA PRODUCTION ET AU CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE</b>
<b>►La situation</b>	
Dans cette fiche pratique (document 1), il est mentionné que « des prélèvements doivent être pratiqués par un laboratoire à une fréquence ajustée aux risques ». Comme tout restaurateur vous devez « respecter les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ».	
<b>►Votre rôle</b>	
Dans le cadre du PMS, vous recensez tous les autocontrôles que vous devrez effectuer dans le food truck et les documents que votre responsable devra présenter aux différents services de contrôle. À l'aide de vos connaissances, répondre aux questions de l'annexe 7.	

<b>DOSSIER 8</b>	<b>PRODUCTIONS DE CHALEUR</b>
<b>►La situation</b>	
Afin de répondre rapidement à la demande de la clientèle, vous avez une enceinte à micro-ondes dans chaque véhicule afin de faciliter la remise en température de certaines préparations.	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous décrivez le principe de fonctionnement d'une enceinte à micro-ondes À partir du document 4 et de vos connaissances, répondre aux questions de l'annexe 4.	

<b>DOSSIER 9</b>	<b>MODIFICATIONS PHYSICOCHIMIQUES DES ALIMENTS AU COURS DE LA CUISSON</b>
<b>►La situation</b>	
Chaque jour, vous réalisez des cuissons à base de porc ou de volaille à la plancha	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous justifiez chaque précaution prise aux différentes étapes de la confection de ce plat. À l'aide de vos connaissances, répondre aux questions de l'annexe 9.	

<b>DOSSIER 10</b>	<b>ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE</b>
<b>►La situation</b>	
La cuisine proposée est essentiellement basée sur les légumes et fruits de saison, les céréales et les légumineuses de la région Grand Est. Cette semaine, vous proposez une salade du jour exclusivement d'origine végétale.	
<b>►Votre rôle</b>	
Vous argumentez l'équilibre de ce menu auprès des clients À partir du document 2 et de vos connaissances, répondre aux questions de l'annexe 10.	

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>CUISINE</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> <b>Sous-épreuve E12 Sciences appliquées</b>
Repère : AP 2306 CU SA 12 1	Page 2 sur 6

Les véhicules destinés à confectionner des repas sont soumis aux règles d'hygiène de la restauration dite « classique ».

Répondre aux questions suivantes à l'aide du document 1 et de vos connaissances

6.1. De nombreuses règles d'hygiène sont mentionnées dans le document 1. Classer ces règles dans chaque point critique (M) dans le tableau ci-dessous. (Au moins deux règles d'hygiène par M).

6.2. Justifier pour chaque point critique (M) l'une de ces règles d'hygiène dans le tableau ci-dessous.

5 M	Règles d'hygiène à respecter	Justifications de l'une des deux règles d'hygiène
<b>Matière première</b>	-	-----
<b>Main-d'œuvre</b>	-	-----
<b>Matériel</b>	-	-----
<b>Milieu</b>	-	-----
<b>Méthode</b>	-	-----

Répondre aux questions suivantes à l'aide de vos connaissances et du document 1

Un PMS comprend tous les éléments nécessaires à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène dans une entreprise.

7.1. Donner la signification des lettres du sigle PMS

-

7.2. Citer 4 autocontrôles, inscrits dans un PMS, qui doivent être réalisés dans une cuisine ou dans un food truck.

-

-

-

-

7.3. Indiquer 4 documents que vous devez présenter en cas de contrôle sanitaire de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).

-

-

-

-

Afin de remettre en température certaines préparations, vous utilisez une enceinte à micro-ondes.

Répondre aux questions suivantes à l'aide du document 4 et de vos connaissances

8.1. Décrire le principe de fonctionnement d'une enceinte à micro-ondes, à l'aide du schéma du document 4.

8.2. Présenter une précaution à prendre lors de l'utilisation d'une enceinte à micro-ondes et la justifier dans le tableau suivant.

Précaution d'emploi	Justification
-	-

Des cuissons sont réalisées à la plancha.

9.1. Expliquer les modifications physico-chimiques subies par les constituants alimentaires au cours des étapes qui sont soulignées dans la première colonne du tableau.

Étapes de fabrication des aiguillettes de poulet	Modifications physico-chimiques subies
- passer la plancha <u>à l'huile et la faire chauffer doucement avant cuissons</u>	-
- <u>marquer les aiguillettes en cuisson</u> : disposer les morceaux sur la plancha chaude et les <u>laisser colorer légèrement</u> pendant quelques minutes, puis retourner délicatement les aiguillettes	-
faire dorer les oignons	-

Vous proposez une salade du jour exclusivement d'origine végétale. Sur l'ardoise, vous la présentez de cette façon « Une salade complète pleine de saveurs et de couleurs à base de lentilles, boulghour, tomates et radis »

Répondre aux questions suivantes à l'aide du document 2 et de vos connaissances

10.1. Relever 2 apports nutritionnels des légumes secs.

-

-

10.2. Relever 4 intérêts pour la santé de consommer 2 fois par semaine des légumes secs.

-

-

-

-

10.3. Identifier les groupes alimentaires de cette salade composée et les constituants alimentaires caractéristiques en complétant le tableau ci-dessous

Aliments composant cette salade	Groupe d'aliments	Constituants alimentaires caractéristiques du groupe d'aliment
Lentilles	-	- - -
Boulgour (aliment issu du blé dur)	-	- -
Tomate Radis	-	- -
Huile de noix	-	-

10.4. Indiquer si cette salade composée peut être considérée comme un menu équilibré pour le déjeuner. Justifier votre réponse.