

PRÉSENTATION DU SUJET



Source : www.photowebliner.com
17/10/2013 à 12 h 30

Contexte professionnel

Vous êtes recruté(e) comme assistant manager par Monsieur Brissy, le directeur de l'unité de restauration « **Just'ime** ».

Le restaurant se trouve dans un Food Court* situé au cœur d'un centre commercial de 400 boutiques en Île de France.

* Le Food Court est un espace de restauration situé généralement dans un centre commercial. La salle à manger est commune à plusieurs enseignes de restauration rapide.

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

De 30 à 600 couverts par jour
Moyenne de 500 couverts par jour
Ticket moyen 12 euros
Ouverture 7 jours/7 et de 10h à 22h

CONCEPT(S) DE RESTAURATION

Une restauration rapide sur place ou à emporter, proposant des produits frais uniquement.
L'offre de restauration est constituée de sandwiches, soupes froides ou chaudes, salades, fruits frais, pâtisseries et viennoiseries, boissons chaudes et froides.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Points	Barème
Dossier ①	LES CONCEPTS DE RESTAURATION	Annexe 1		3,5 points
Dossier ②	LES LIAISONS FROIDES ET CHAUDES	Document 1 Annexe 2		4points
Dossier ③	LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	Annexe 3		7,5 points
Dossier ④	LA CUISINE RÉGIONALE	Document 2 Annexe 4		5 points
Total notation				20 points

CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2016	Coef : 2	Durée : 1 heure
Repère : AP1606-CU T 11-Corr	Page 1 sur 5	

ANNEXE 1

Caractéristique : 6 x 0,5 / enseigne : 2 x 0,25 = 3,5 points

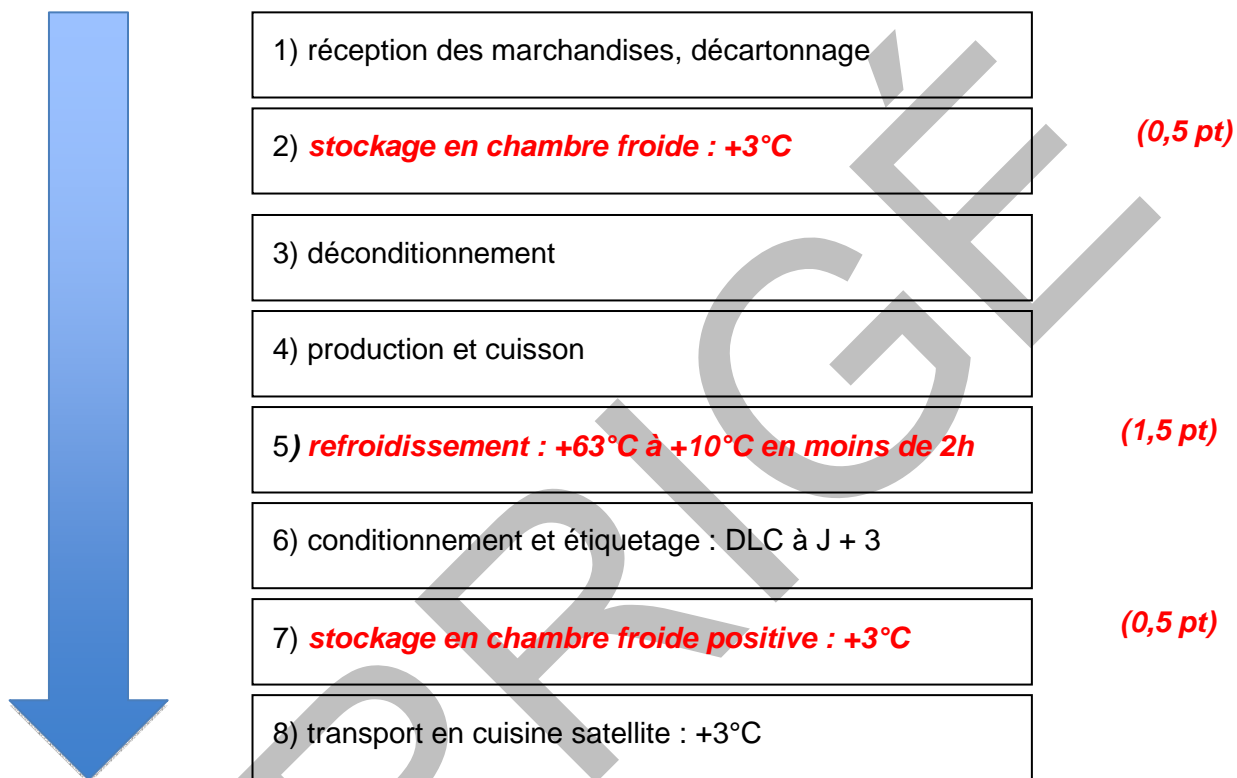
CONCEPTS DE RESTAURATION	CARACTÉRISTIQUES (minimum deux attendues)	ENSEIGNE
Restauration traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine classique ou originale - Cadre authentique ou contemporain - Service à table - Bon rapport qualité/prix 	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurants de quartier, familiaux
Restauration rapide	<ul style="list-style-type: none"> - Service rapide - Vente au comptoir, au drive ou en self-service, sur place ou à emporter - Restauration économique 	<ul style="list-style-type: none"> - Mc Donald, Mezzo di Pasta, Boco
Restauration à thème	<ul style="list-style-type: none"> - Ambiance et décors en adéquation avec le thème - Dépaysement - Thèmes variés : produits, cuissons, pays... - Développement en réseau de franchisés 	<ul style="list-style-type: none"> - Buffalo Grill, - Léon de Bruxelles, - Hippopotamus
Restauration gastronomique	<ul style="list-style-type: none"> - Chefs reconnus, restaurants étoilés - Grande brigade - Cadre luxueux - Prix élevés - Service très soigné 	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurant l'Arpège (3 macarons Michelin), le Pré Catelan, ...

ANNEXE 2

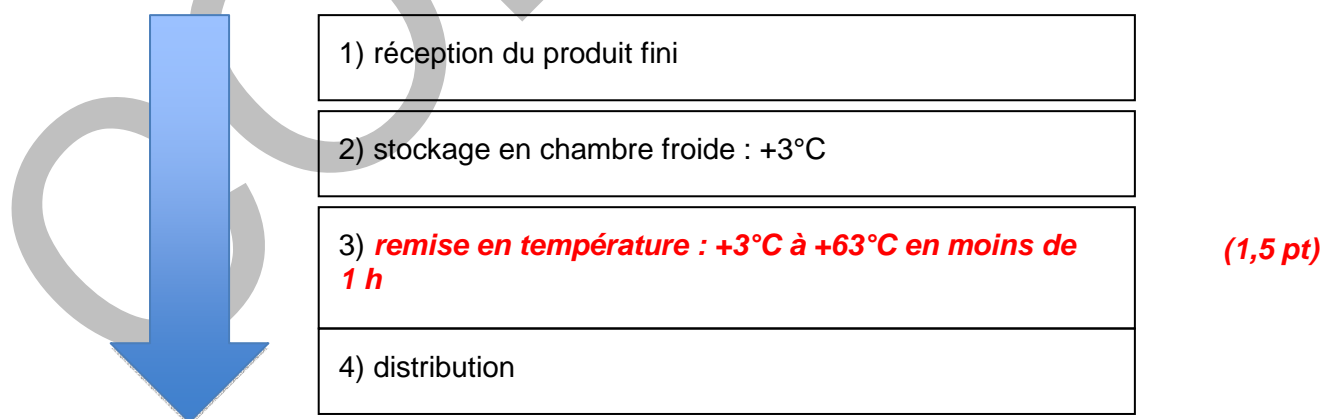
4 points

Compléter les étapes des schémas ci-dessous, indiquer les températures correspondant à la législation.

➤ Production du sandwich Indien en cuisine centrale :










➤ Distribution du sandwich Indien en cuisine satellite :



ANNEXE 3

30 x 0,25 = 7,5 points

Identifier la famille, l'appellation du produit, et indiquer le mode de cuisson associé à une application culinaire.

LÉGUMES	FAMILLES	APPELLATIONS DES PRODUITS	MODES DE CUISSON	APPLICATIONS CULINAIRES
EXEMPLE 	Tubercule	Topinambour	Cuire à l'anglaise	Purée de topinambour aux copeaux de châtaignes
	Rhizome	Asperge	Pocher Frire	Velouté Argenteuil Tempura d'asperge
	Racine	Carotte	Glacer à blanc	Carottes Vichy
			Pocher	Flan de carotte
	Inflorescence	Artichaut	Cuire à court mouillement Cuire dans un blanc	À la barigoule Garniture mascotte ...
	Feuille	Laitue	Braiser	Garniture Choisy
	Légume fruit	Courgette	À l'anglaise	Flan de courgette
			Griller, snacker (plancha)	Courgette grillée aux herbes
			Frire, sauter	Beignet de fleurs de courgettes Ratatouille
	Champignon	Champignon de Paris	Sauter	Duxelles à farcir

Source : www.fotosearch.com 14/09/2011 à 11h10

Le correcteur appréciera la pertinence des réponses exprimées.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique
Repère : AP1606-CU T 11-Corr	Sous-épreuve E11 Technologie
	Page 4 sur 5

ANNEXE 4

10 x 0,5 = 5 points

Compléter les tableaux ci-dessous en choisissant des produits marqueurs correspondant aux thèmes des sandwiches ainsi que leur dénomination commerciale.

SANDWICH DU SUD-OUEST		
Dénomination du sandwich	<i>Sandwich à la basquaise, à la landaise (dénomination au libre choix du candidat en fonction de la composition)</i>	
PRODUITS MARQUEURS	Pain ou galette	<i>Wrap, pain de mie, baguette, pain panini</i>
	Élément protéinique	<i>Viande hachée race blonde d'aquitaine, poulet, œuf, thon</i>
	Garniture	<i>Salade, carotte, tomate, figue, avocat, radis, concombre, mayonnaise...</i>
	Épice	<i>Piment d'Espelette</i>

SANDWICH MÉDITERRANÉEN		
Dénomination du sandwich	<i>Le milanais, le pépéroni, l'andalou... (dénomination au libre choix du candidat en fonction de la composition)</i>	
PRODUITS MARQUEURS	Pain ou galette	<i>Pain bagnat, baguette, pain panini, pain de mie, wrap</i>
	Élément protéinique	<i>Jambon de Parme, chorizo, œuf dur, jambon Serrano...</i>
	Garniture	<i>Figue, compotée d'oignons, mozzarella, olive noire, courgette, aubergine, cœur d'artichaut poivrade, carotte, basilic, tomate...</i>
	Sauce	<i>Huile d'olive, pesto...</i>

Le correcteur appréciera et évaluera la pertinence des réponses proposées.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Repère : AP1606-CU T 11-Corr	Page 5 sur 5