

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2016

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel 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.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Session : 2016	Coef. : 2	Durée : 1 heure
Repère : AP1606-CU T 11	Page 1 sur 8	

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		4 points
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

Dossier 1 LES CONCEPTS DE RESTAURATION

►La situation :

Le Food Court propose une gamme assez large de restauration.

►Votre rôle :

D'après vos connaissances, définir **ANNEXE 1** les différents concepts.

Dossier 2 LES LIAISONS FROIDES ET CHAUDES

►La situation :

En tant qu'assistant manager, vous mettez en place le protocole de liaison froide et de remise en température du *sandwich Indien* présenté **DOCUMENT 1**.

►Votre rôle :

À l'aide de vos connaissances, compléter **ANNEXE 2**.

Dossier 3 LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

►La situation :

Le chef valorise la qualité des productions en utilisant des produits frais. Pour aider le magasinier à réceptionner les légumes, vous participez à la rédaction d'un document d'identification et de classification.

►Votre rôle :

Compléter le tableau **ANNEXE 3** en vous aidant des légumes proposés.

Dossier 4 LA CUISINE RÉGIONALE

►La situation :

Le chef propose sur sa carte du mois de juillet, deux nouveaux sandwiches. Il vous demande une proposition pour chacun d'entre eux, respectant la saisonnalité des produits **DOCUMENT 2**.

►Votre rôle :

À partir de vos connaissances, proposer un sandwich avec des produits marqueurs régionaux français du Sud-Ouest et un second avec des produits marqueurs du bassin méditerranéen.
Compléter le tableau **ANNEXE 4**.

Document 1

PROCOLE N°127 EN LIAISON FROIDE				
INTITULÉ : PANINI INDIEN	Nombre de panini : 1			
MODE OPÉRATOIRE	DENRÉE	UNITÉ	TOTAL DENRÉE	
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre le poste en place. • Réaliser les préparations préliminaires. • Ciseler les oignons. • Émincer la volaille. • Sauter la volaille émincée. • Déglacer au lait de coco. • Réduire et assaisonner au curry. • Refroidir rapidement en cellule en respectant le couple temps/température. • Garnir le panini. • Remettre en température en respectant le couple temps/température. 	Pain panini	Pièce	1	
	Escalope de volaille fraîche	kg	0,120	
	Oignon	kg	0,010	
	Lait de coco	Litre	0,03	
	Curry	kg	PM	
				
	Source web : 14/10/13 à 23 h http://www.happy-snack.com			

Document 2

SÉLECTION DE PAINS SPÉCIAUX POUR SANDWICHES					
					
Pain Bagnat	Pain pour Wrap	Pain Suédois	Pain de mie pour Club sandwich	Pain Baguette	Pain spécial Panini
GARNITURES POUR SANDWICHES					
Poulet	Piment d'Espelette	Emmenthal	Chorizo	Mayonnaise	
Curry	Tomate	Viande hachée race blonde d'aquitaine	Carotte râpée	Moutarde	
Jambon de Parme	Cornichon	Pesto	Olive noire	Saumon	
Poivron	Jambon blanc	Mozzarella	Figue	Huile d'olive	
Thon	Crevette	Avocat	Courgette	Salade	
Compotée d'oignon	Chèvre	Radis	Basilic	Aubergine	
Jambon Serrano	Viande hachée race charolaise	Concombre	Cœur d'artichaut poivrade	Œuf dur	

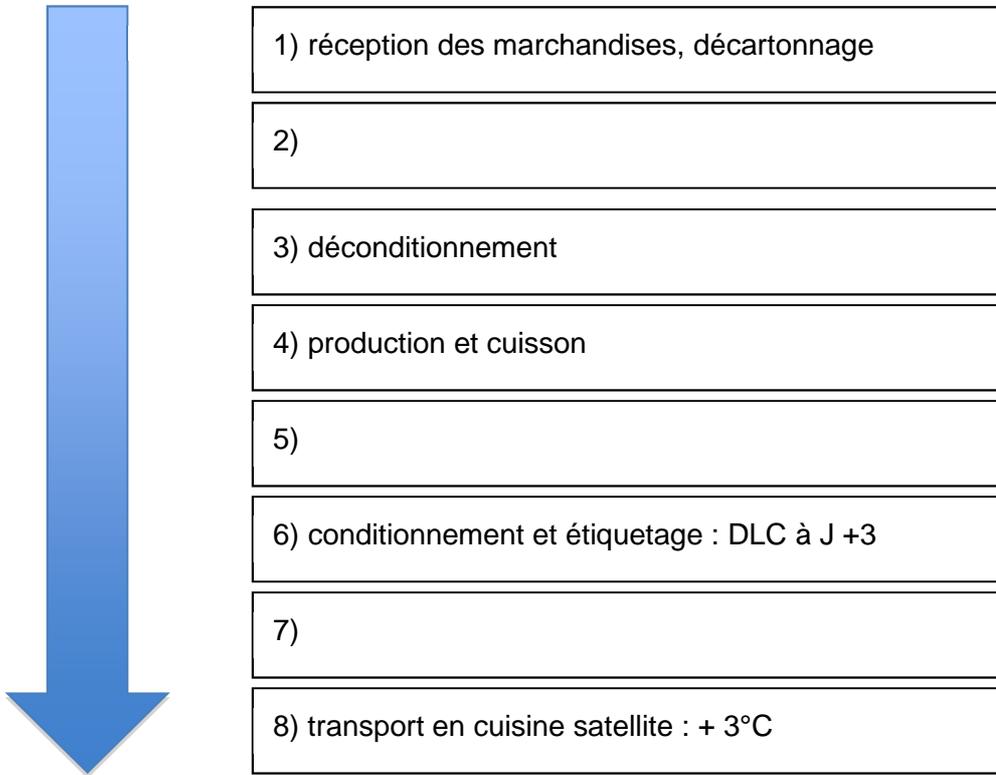
Annexe 1

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		
Restauration à thème		<ul style="list-style-type: none"> - Buffalo Grill - Léon de Bruxelles - Hippopotamus
Restauration gastronomique		

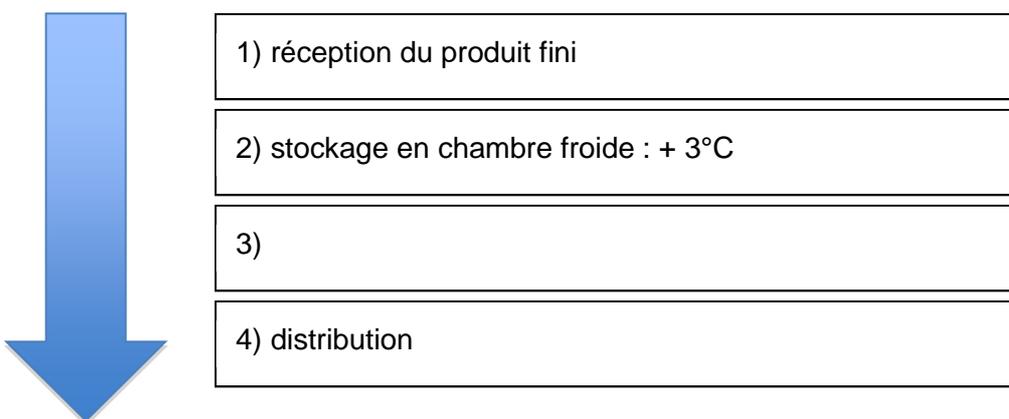
Annexe 2

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

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
	•	•	•	•
	•	•	•	•
			•	•
	•	•	•	•
	•	•	•	•
	•	•	•	•
			•	•
			•	•
	•	•	•	•

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

Annexe 4

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		
PRODUITS MARQUEURS	Pain ou galette	
	Élément protéinique	
	Garniture	
	Épice	

SANDWICH MÉDITERRANÉEN		
Dénomination du sandwich		
PRODUITS MARQUEURS	Pain ou galette	
	Élément protéinique	
	Garniture	
	Sauce	