

***ÉPREUVE PRATIQUE DU
BACCALAURÉAT OPTION
CUISINE***

BAC PRO

Baccalauréat
Professionnel

COMPRENDRE LE DOCUMENT

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|---------|---------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | Session 20.. | | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 1 sur 12 |

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

SESSION 20....

CONTROLE EN COURS DE
FORMATION

DOSSIER CANDIDAT :
N°

CERTIFICATION FINALE :
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL OPC



L'épreuve se compose d'une partie écrite, il est donc important de penser à venir avec des stylos, une règle, des stabilos, et une calculatrice (si autorisée)...

**Et surtout votre
répertoire technique
personnel !**

PAGE 1 :

| | | | | |
|--|------------------------------------|-----------------|---------|---------------|
| CCF | BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE | Série | | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 1 sur 12 |

Durée de l'épreuve

Coefficient de l'épreuve

Nature de l'épreuve

Nombre de pages du sujet

Numéro de sujet

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

SESSION 20....

CONTROLE EN COURS DE
FORMATION

DOSSIER CANDIDAT :
N°.....

Pensez à indiquer votre numéro de candidat

NOM :
PRÉNOM :

Pensez à indiquer votre nom et votre prénom

CERTIFICATION FINALE :
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL OPC



PAGE 2 :

| | | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | | Session 20.. | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 2 sur 12 |

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
CUI

Epreuv

PRATIQUE PROFES

Vous retrouvez la durée de l'épreuve et le coefficient

Durée : 5h30 Coef. : 8

Cette partie comprend deux phases :

A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION
(Épreuve écrite)
Durée : 1H30 maximum

B – UNE PHASE DE PRODUCTION
(Épreuve pratique)
Durée : 4 heures

L'épreuve se déroule en deux temps

1^{er} temps une phase écrite de 1h30 maximum « hors aménagement d'épreuve »

2^{ème} temps la phase pratique en cuisine avec votre commis, pour une durée de 4h00 « hors aménagement d'épreuve »

Le numéro de sujet

SUJET N°2

PAGE 3 :

Il est précisé ici que *le seul document d'aide possible est votre répertoire technique personnel* que vous aurez pris le soin de compléter pendant vos 3 ans de formation

L'heure d'envoi de chaque plat

| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISSINE | | Session 20.. | |
|--|--|-----------------|--------------|---------------|
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 3 sur 12 |

Avec l'aide d'un commis, vous allez devoir réaliser un menu de 3 plats

A : PHASE ECRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

Durée : 1h30 maximum

- Vous devez réaliser à partir d'une commande trois plats pour 6 à 8 personnes (une entrée, un plat chaud et un dessert)
- Vous disposez de 2 fiches techniques fournies par le centre :

1 pour l'entrée
1 pour le dessert

- Vous disposer d'une fiche technique vierge pour le plat principal que vous devez compléter
- Vous disposez également d'une grille horaire vierge (planigramme) que vous devez compléter.
- Vous pouvez utiliser votre répertoire technique personnel.

Sur les plats, un ensemble de denrées est mis à votre disposition, vous devez veiller à la conservation appropriée des denrées périssables

Les techniques, quantités, et contraintes de dressage sont précisées sur les fiches techniques

TRAVAIL A FAIRE

Indiquer les numéros et les temps de cuisson ou de préparation pour les fiches techniques n°1 et n°3

Compléter à l'aide du panier la fiche technique n°2.

Compléter le planigramme **annexe 3** à partir des fiches techniques fournies, en précisant le déroulement du travail **pour vous et votre commis dans le temps imparti et en tenant compte des contraintes.**

Compléter la fiche de synthèse (**annexe 4**) à l'issue de l'épreuve.

- Epreuve écrite : 08h00
- Fin de l'épreuve écrite : 09 h 30 (maximum)
- Installation en cuisine : 09 h 30 à 09h45
- Début des travaux pratiques : 09h45

➤ Envoi du premier plat : 13 h 25

➤ Envoi du second plat : 13 h 35

➤ Envoi du troisième plat : 13h45

Sur la page 3, vous retrouvez le détail de l'épreuve : vous devez réaliser avec l'aide de votre commis, une entrée un plat et un dessert pour 6 à 8 couverts

Il est indiqué les documents que vous trouverez les pages suivantes

Les consignes pour le travail à faire

Le temps imparti de l'épreuve écrite

PAGE 4 :

Enfin, vous trouverez sur cette page 4 les consignes pour la partie pratique en cuisine.

| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | | Session 2 | |
|--|---------------------------------------|-----------------|-----------|----|
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Pa |

- Fin de l'épreuve : 14 h 00 (nettoyage et rangement compris)

Document autorisé : répertoire technique personnel manuscrit

B PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE
Durée : 4 heures

➤ Dès votre arrivé en cuisine :

- ❖ Contrôler le poste de travail et les matériels à votre disposition,
- ❖ Faire le point avec votre commis et répartir le travail
- ❖ Contrôler les denrées prévues pour la réalisation des trois plats à l'aide du bon d'économat.

➤ Pendant la fabrication :

- ❖ Respecter la réglementation en vigueur (hygiène, santé, sécurité),
- ❖ Diriger le commis
- ❖ Adopter une attitude et un comportement professionnel,
- ❖ Contrôler le rendement, l'utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des énergies,
- ❖ Respecter les techniques professionnelles de base,
- ❖ Vérifier la conformité des préparations culinaires imposées,
- ❖ Vérifier la qualité des finitions, de la présentation et la qualité organoleptique de vos préparations,
- ❖ Respecter l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.

➤ Envoi, dressage et présentation :

- ❖ Dresser et présenter selon les consignes données par les fiches techniques, (en cas d'absences de consignes, dresser à votre convenance en respectant les usages professionnels).

➤ Après l'envoi :

- ❖ Compléter la fiche de synthèse (**annexe 4**) selon les instructions fournies par le jury

Vous trouvez ici l'heure de fin d'épreuve (**attention nettoyage et rangement compris**)

**Comprendre les consignes,
pour rédiger la phase
écrite et l'appliquer sur la
phase pratique**

PAGE 5 :

Cette page 5 est relativement importante, car vous retrouvez les consignes que vous devez appliquer sur la partie écrite et la partie pratique. Vous retrouvez les ingrédients de base pour chaque plat

Ici vous retrouvez les techniques obligatoires que vous devez réaliser en tant que candidat pendant la phase pratique.

| | | | | |
|---|--|-----------------|--------------|---------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | | Session 20.. | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 5 sur 12 |

Ici vous retrouvez les techniques libres

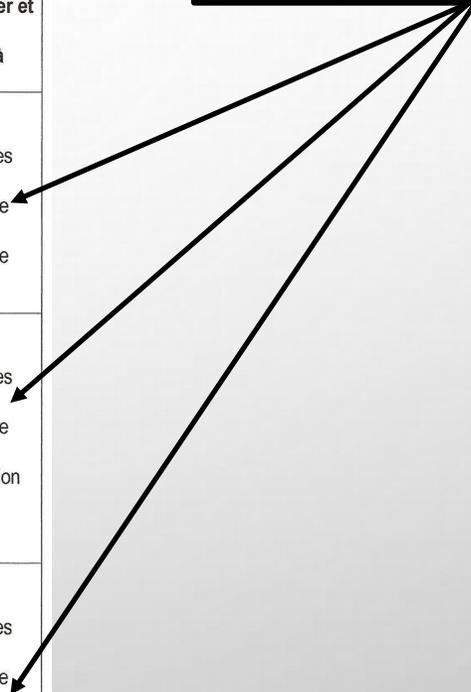
| ELEMENTS PRINCIPAUX | TECHNIQUES IMPOSEES | CONCEPTION PERSONNELLE | Travail écrit à réaliser et indication des documents mis à disposition |
|---|--|--|---|
| 1 ^{er} <i>Filet de saumon</i> | Réaliser une rilette Prévoir un support de dégustation : toast | Dressage et décors libres Sauce de liaison et/ou sauce d'accompagnement libre | Fiche technique de fabrication fournie. - Numéroté les phases techniques - Indiquer les temps de réalisation. - Indiquer les temps de réalisation |
| 2 ^{ème} plat libre <i>Le suprême de pintade (Préparation libre)</i> | Farcir un suprême de pintade Réaliser une sauce à base d'une gastrique | Cuissons libres Prévoir deux garnitures : Une à base de légumes (non féculent) Une à base de pomme de terre | Rédigez la fiche technique - Numéroté les phases techniques - Indiquer les temps de réalisation - Rédigez la progression technique |
| 3 ^{ème} plat <i>L'ananas Préparation imposée</i> | Réaliser un feuilleté à l'ananas Réaliser un décor exotique Réaliser une glace | Parfum de la glace libre Dressage libre (portion individuelle) Décors libres | Fiche technique de fabrication fournie. - Numéroté les phases techniques - Indiquer les temps de réalisation. - Indiquer les temps de réalisation |

PAGE 5 « SUITE » :

| | | | | |
|---|--|------------------------|--------------|---------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | | Session 20.. | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 5 sur 12 |

| ELEMENTS PRINCIPAUX | TECHNIQUES IMPOSEES | CONCEPTION PERSONNELLE | Travail écrit à réaliser et indication des documents mis à disposition |
|---|---|---|---|
| 1 ^{er} Filet de saumon | Réaliser une rilette Prévoir un support de dégustation : toast | Dressage et décors libres Sauce de liaison et/ou sauce d'accompagnement libre | Fiche technique de fabrication fournie. - Numéroté les phases techniques - Indiquer les temps de réalisation. - Indiquer les temps de réalisation |
| 2 ^{ème} plat libre Le suprême de pintade (Préparation libre) | Farcir un suprême de pintade Réaliser une sauce à base d'une gastrique | Cuissons libres Prévoir deux garnitures : Une à base de légumes (non féculent) Une à base de pomme de terre Dressage et décors libres | Rédigez la fiche technique - Numéroté les phases techniques - Indiquer les temps de réalisation - Rédigez la progression technique |
| 3 ^{ème} plat L'ananas Préparation imposée | Réaliser un feuilleté à la l'ananas Réaliser un décor exotique Réaliser une glace | Parfum de la glace libre Dressage libre (portion individuelle) Décors libres | Fiche technique de fabrication fournie. - Numéroté les phases techniques - Indiquer les temps de réalisation. - Indiquer les temps de réalisation |

Enfin sur cette page 5 vous trouvez les consignes pour remplir les documents de la phase écrite



PAGE 6 :

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|---------|---------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | Session 20.. | | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 6 sur 12 |

| FICHE TECHNIQUE fournie par le centre N°1 | | | | |
|--|-------|-----------|--|--|
| INTITULE : RILLETTE DE SAUMON, PETITE SALADE ROQUETTE | | | Nombre de couverts : 6 couverts 2 assiettes et 4 portions au plat | |
| DENRÉE | Unité | Quantités | N° Phase | TECHNIQUE |
| Rillette : | | | | |
| Filet de saumon | Kg | 1 | | |
| Crème liquide | L | 0.4 | 1.1 | Réaliser le tartare : - Tailler le saumon et cuire dans la crème - Refroidir |
| Echalote | Kg | 0.080 | | |
| Citron jaune | Kg | 0.2 | | |
| Cerfeuil | Btte | 1/15 | | |
| Ciboulette | Btte | 1/15 | | |
| Aneth | Btte | 1/15 | 1.2 | Réaliser l'assaisonnement : - Prévoir l'assaisonnement de la rilette |
| Persil | Btte | 1/15 | | |
| Sel | Kg | Pm | | |
| Poivre | Kg | Pm | 1.3 | Confectionner les toasts : - Taille et forme libre |
| | | | 1.4 | Réaliser une sauce d'accompagnement : - Agrémenter à votre convenance |
| Salade : | | | | |
| Roquette | Kg | 0.100 | | |
| Huile olive | L | 0.050 | | |
| Citron Jaune | Kg | 0.1 | | |
| Sel | Kg | Pm | 1.5 | Salade : - Assaisonner la salade (vinaigrette huile olive, citron) |
| Poivre | Kg | Pm | | |
| Décor : | | | | |
| Vinaigre balsamique | L | 0.100 | 1.6 | Dresser : - Dresser la rilette (forme libre) - Décor au grès du candidat |
| Ciboulette | Btte | 1/10 | | |
| Aneth | Btte | 1/10 | | |

Pour finir, vous indiquez le temps nécessaire à la réalisation de chaque phase essentielles

En page 6, vous trouvez la fiche technique de l'entrée, qui est imposée.

Vous retrouvez l'intitulé du plat à confectionner mais également les consignes à respecter pour le dressage (*ici il est précisé que l'entrée est pour 6 couverts et que vous en dresserez 2 à l'assiette et 4 au plat*)

Ici les techniques que vous devrez réaliser à l'aide de votre commis en tenant compte des techniques obligatoires pour le candidat !

Sur cette fiche technique, vous devez compléter les numéros de phase technique qui vous serviront par la suite, pour compléter le tableau d'organisation des tâches. Ici il s'agit de la fiche technique 1 donc tous vos numéros de phase commenceront par 1 et vous respecterez l'ordre ex : 1.1, 1.2 ...

PAGE 7 « SUITE »:

| | | | | |
|--|--|-----------------|---------|---------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | Session 20.. | | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 7 sur 13 |

FICHE TECHNIQUE plat libre N°2

| INTITULE : Suprême de volaille en duxelles, duo de légumes glacés et pomme Macaire | | | | Nombre de couverts : 8 couverts 4 assiettes et 4 au plat | |
|---|-------|-----------|----------|--|--------|
| DENRÉE | Unité | Quantités | N° Phase | TECHNIQUE | Durée |
| Base | | | | | |
| Suprême de piletade | pce | 8 | 2.1 | Manchonner et désosser les suprêmes de volaille | 15 min |
| Farce | | | | | |
| Echalotes | Kg | 0.040 | 2.2 | Eplucher et laver les légumes | 5 min |
| Champignons de Paris | Kg | 1 | | | |
| Persil | B | 1 | | | |
| Sel / poivre | Kg | Pm | | | |
| Duo de légumes | | | | | |
| Carottes | Kg | 0.200 | 2.3 | Réaliser une duxelles de champignons • Eplucher et laver les échalotes • Ciseler les échalotes • Eplucher les champignons • Hacher les champignons • Suer les échalotes • Ajouter les champignons hachés • Cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation | 15 min |
| Asperges | Kg | 0.500 | | | |
| Beurre | Kg | 0.040 | | | |
| Sel / poivre | Kg | Pm | | | |
| Sucre | Kg | Pm | | | |
| Pomme Macaire | | | | | |
| Pomme de terre | Kg | 2 | 2.4 | Farcir les volailles | 10 min |
| Crème | L | 0.250 | 2.5 | Tailler les carottes et les asperges | 10 min |
| Œuf | Pce | 2 | 2.6 | Marquer en cuisson « glacer » les légumes | 20 min |
| Fromage râpé | Kg | 0.250 | 2.7 | Confectionner les pommes Macaire | 30 min |
| Beurre | Kg | 0.050 | 2.8 | Marquer en cuisson « rôtir » les suprêmes de volaille | 15 min |
| Sel / poivre / muscade | Kg | Pm | 2.9 | Réaliser la sauce saveur passion • Réaliser une gastrique avec le miel et le vinaigre • Réhydrater 1 litre de fond PAI • Décuire la gastrique avec le fond • Réduire • Ajouter le fruit de la passion • Vérifier la liaison et l'assaisonnement | 20 min |
| Sauce saveur passion | | | | | |
| Miel | Kg | 0.100 | 2.10 | Réaliser des tuiles en feuille de brick Confire les tomates Réaliser des pluches de cerfeuil et de la ciboulette ciselée | 15 min |
| Vinaigre balsamique | L | 0.100 | | | |
| Fond brun lié | L | 1 | | | |
| Fruits de la passion | Pce | 1 | | | |
| Sel / poivre | Kg | Pm | | | |
| Finitions | | | | | |
| Feuille de brick | Pce | 8 | | | |
| Tomates cerises | Pce | 8 | | | |
| Cerfeuil | B | 1/2 | | | |
| Ciboulette | B | 0.250 | | | |

Une fois votre plat libre déterminé vous devez remplir la fiche technique

Vous indiquez l'intitulé de votre plat

Ensuite vous complétez votre fiche technique de façon organisée (base, garniture, sauce...)

Pensez à indiquer les unités et les quantités

Vous complétez la partie technique en indiquant les phases essentielles (*il vous est demandé de développer au moins 2 phases essentielles afin de montrer vos connaissances*)

Pensez à compéter également les numéros de phases ici il s'agit de la fiche technique 2 donc tous vos numéros de phase commenceront par 2 et vous respecterez l'ordre ex : 2.1, 2.2 ..., puis la durée de chaque technique

PAGE 8 :

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|---------|---------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | Session 20.. | | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 8 sur 12 |

En page 8, vous trouvez la fiche technique du dessert, qui est imposé.

Pour finir, vous indiquez le temps nécessaire à la réalisation de chaque phases essentielles

| FICHE TECHNIQUE fournie par le centre N°3 | | | | | |
|---|-----------|----------|--|--------|--|
| INTITULE : Feuilleté à l'ananas dressé comme sur les îles, crème glacée | | | Nombre de couverts : 6 2 individuelles (assiettes) et 4 portions au plat | | |
| DENRÉE | Quantités | N° Phase | TECHNIQUE | Durée | |
| Feuilleté à l'ananas : | | | | | |
| Feuilletage | Plq 1 | 3.1 | Feuilleté à l'ananas : - Tailler et cuire le feuilletage (forme libre) - Tailler l'ananas - Réaliser la crème légère (crème pâtissière + crème fouettée) - Garnir le feuilleté | 25 min | |
| Ananas | Pce 4 | | | | |
| Œuf | Pce 1 | | | | |
| Crème légère : | | | | | |
| Lait | L 0.250 | 3.2 | Crème glacée : - Réaliser la crème anglaise (parfum au choix) - Congeler dans 2 bols à Pacojet - Pacosser 5 mins avant l'envoi | 1 h | |
| Jaunes | Pce 2 | | | | |
| Sucre | Kg 0.065 | | | | |
| Farine | Kg 0.035 | | | | |
| Crème liquide | L 0.200 | | | | |
| Crème glacée : | | | | | |
| Lait | L 0.400 | 3.3 | Décor fruits exotiques : - Réalisez un décor à base de fruits exotiques | 5 min | |
| Sucre | Kg 0.090 | | | | |
| Jaune | Pce 4 | | | | |
| Parfums disponibles (en plus du poste centrale) : | | | | | |
| Rhum | L 0.100 | 3.4 | Presser et décorer : - Au grès du candidat | 10 min | |
| Malibu | Bte 0.100 | | | | |

Vous retrouvez l'intitulé du plat à confectionner mais également les consignes à respecter pour le dressage (*ici il est précisé que l'entrée est pour 6 couverts et que vous en dresserez 2 à l'assiette et 4 au plat*)

Ici les techniques que devrez réaliser à l'aide de votre commis en tenant compte des techniques obligatoires pour le candidat !

Sur cette fiche technique, vous devez compléter les numéros de phase technique qui vous serviront par la suite, pour compléter le tableau d'organisation des tâches. Ici il s'agit de la fiche technique 3 donc tous vos numéros de phase commenceront par 3 et vous respecterez l'ordre ex : 3.1, 3.2 ...

PAGES 9 ET 10 :

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|--------------|----------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | | Session 20.. | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 10 sur 12 |

| | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------|---------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | | Se |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 |

ANNEXE 1 – BON D'ECONOMAT / MERCURIALE

| DENRÉES | Unité | Quantité | Co |
|--------------------------------------|--------|----------|----|
| VIANDE/VOLAILLE | | | |
| Filet de pintade (aileron + peau) | Pce | 8 | |
| Crépine de porc | Kg | 0.200 | |
| POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES | | | |
| Filet de saumon | Kg | 1 | |
| Œufs de truites | Pot | 0.5 | |
| B.O.F. | | | |
| Œufs | Pce | 12 | |
| Beurre | Kg | 0.250 | |
| Crème | L | 0.500 | |
| Lait | L | 1 | |
| Feuille de brick | Sachet | 1 | |
| LEGUMES/FRUITS | | | |
| Vitelottes | Kg | 0.400 | |
| Echalotes | Kg | 0.180 | |
| Persil | Botte | 1/10 | |
| Citron jaune | Kg | 0.200 | |
| Cerfeuil | Botte | 1/10 | |
| Ciboulette | Botte | 0.250 | |
| Aneth | Botte | 0.250 | |
| Roquette | Kg | 0.100 | |
| Ananas | Pce | 1 | |
| Basilic | Botte | 1/8 | |
| Champignons de Paris | Kg | 1 | |
| Pomme de terre Bintje | Kg | 2 | |
| Pomme de terre BF15 | kg | 2 | |
| Carottes | Kg | 0.200 | |
| Oignons | Kg | 0.200 | |
| Pâtisson mini | Bq | 1 | |
| Tomates cerise | Bq | 1 | |
| Pomme Reinette | Kg | 0.800 | |
| Fruit de la passion | Pce | 1 | |
| Carambole | Pce | 1 | |
| Mangue | Pce | 1 | |
| Banane naine | Pce | 4 | |

ANNEXE 2 – BON D'ECONOMAT / MERCURIALE

Ici vous avez votre bon d'économat, avec les produits à disposition sur votre chariot(chariot que vous pouvez éventuellement voir, pendant la phase écrite),
Ce qui vous permet d'élaborer la fiche technique du plat libre !
Vous veillerez à utiliser toutes les marchandises conservées et faire le retour des produits non-utilisés « ne renvoyez pas un produit qui serait à utiliser obligatoirement » !
Vous n'avez pas d'autres ingrédients que ceux indiqués sur la mercuriale hormis les produits d'usage courant ou l'épicerie

| Unité | Quantité | Coût unitaire (€) |
|--------|----------|-------------------|
| Pce | 1 | |
| Sachet | 0.5 | |
| Sachet | 1 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| L | 0.150 | |
| L | 0.100 | |
| Kg | 0.400 | |
| Kg | 0.05 | |
| Kg | 0.100 | |
| Pot | 0.1 | |
| L | 0.150 | |
| Kg | PM | |
| | | |
| | | |
| Pce | 1 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| L | 0.100 | |
| L | 0.200 | |
| L | 0.200 | |
| L | 0.100 | |
| L | 0.100 | |
| | | |
| Kg | PM | |

liste des ingrédients suivants :
farine, sucre, huiles, fonds de sauces
de décors...
de,...)

PAGES 11

| | | | | |
|---|--|-----------------|--------------|----------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | | Session 20.. | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 12 sur 13 |

| PLAT 1 : Rillettes de saumon, petite salade roquette | | | | PLAT 2 : Suprême de volaille en duxelles, duo de légumes et pommes Macaire | | | | PLAT 3 : Feuilleté à l'ananas dressé comme sur les îles, crème glacée | | | | | | | | | | | |
|--|---|------|-------|--|-------|-------|-------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| MON TRAVAIL : | | | | COMMIS : | | | | (Prévoir les codes utilisés) CUISSON : | | | | | | | | | | | |
| Envoi plat 1 : 13h25 | | | | Envoi plat 2 : 13h35 | | | | Envoi plat 3 : 13h45 | | | | | | | | | | | |
| N° phase | TECHNIQUE | 9h45 | 10h00 | 10h15 | 10h30 | 10h45 | 11h00 | 11h15 | 11h30 | 11h45 | 12h00 | 12h15 | 12h30 | 12h45 | 13h00 | 13h15 | 13h30 | 13h45 | 14h00 |
| 2.2 | Eplucher et laver les légumes | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Manchonner et désosser les suprêmes | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Réaliser la crème glacée | | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.3 | Réaliser une duxelles de champignons | | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Réaliser les rillettes de saumon | | | | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | |
| 2.5 | Tailler les légumes | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| 2.4 | Réaliser la sauce | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | | | | | |
| 2.7 | Réaliser les pommes Macaire | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | | | |
| 2.6 | Glacer les légumes | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | | | |
| 3.1 | Réaliser les feuilletés ananas | | | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | |
| 2.8 | Marquer en cuisson « rôti » les volailles | | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | | |
| 3.3 | Préparer les décors de fruits | | | | | | | | | | | | ■ | | | | | | |
| 1.2 | Réaliser l'assaisonnement | | | | | | | | | | | | | ■ | | | | | |
| 1.4 | Réaliser la sauce d'accompagnement | | | | | | | | | | | | | | ■ | | | | |
| 2.10 | Réaliser les décors du plat | | | | | | | | | | | | | | | ■ | | | |
| 1.4 | Réaliser les toasts | | | | | | | | | | | | | | | | ■ | | |
| 1.5 | Préparer la salade | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ | |
| 1.6 | Dresser et envoyer l'entrée | | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ |
| 2.11 | Dresser et envoyer le plat | | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ |
| 3.4 | Dresser et envoyer le dessert | | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ |

ANNEXE - 3

En tenant compte de toutes les consignes, vous complétez les cases avec vos codes couleurs, en indiquant **vos tâches** et celles de **votre commis** (attention de bien respecter le temps et les heures d'envoi...)

PAGE 12 :

Une fois l'envoi de tous les plats effectué, le jury va vous demander de procéder à la dégustation d'un des plats qu'il aura choisi et vous devrez faire l'analyse sensorielle mais aussi une analyse sur votre organisation et votre production

Ne négligez pas cette partie de l'épreuve, elle vous permet de rattraper des points si vous êtes capable d'expliquer et de rectifier oralement certaines techniques non-maîtrisées !

| | | | | |
|---|--|-----------------|---------|----------------|
| CCF | BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE | Session 20.. | | |
| Epreuve : E31 / PRATIQUE PROFESSIONNELLE | Durée : 5h30 | Coefficient : 8 | Sujet 2 | Page 12 sur 12 |

Fiche de synthèse de ma prestation (Annexe 4)
Compétence C3-3.1 rendre compte de son travail
Compétence opérationnelle : C3-3.1 produire une synthèse écrite
C3-3.2 présenter oralement sa synthèse

| J'évalue mon travail (Mettre une croix dans le critère correspondant) | Non satisfaisant | Convenable | Satisfaisant | Je propose des axes d'amélioration de mon travail |
|---|---------------------|------------|--------------|--|
| Mon organisation de travail | | | | |
| Ma production : les techniques les cuissons | | | | |
| Mon organisation lors de l'envoi | | | | |

Test organoleptique sur une assiette (plat libre)

| | Observations | Rectificatifs préconisés |
|---------|--------------|--------------------------|
| Aspect | | |
| Odeur | | |
| Saveur | | |
| Texture | | |

Je m'auto-évalue sur l'organisation de mon travail et j'indique des pistes d'amélioration

Je m'auto-évalue sur les techniques réalisées et j'indique des pistes d'amélioration

Même chose pour l'organisation du dressage et de l'envoi

Je fais une analyse sensorielle du plat choisi en utilisant du vocabulaire professionnel, odeur, saveur, texture, visuelle, goût... Et je donne des pistes d'amélioration

Vous voilà prêt à passer à la phase pratique, allez maintenant en cuisine en pensant à toutes les consignes données pour cette phase :

- Dès votre arrivé en cuisine :
 - ❖ **Contrôler le poste de travail** et les matériels à votre disposition,
 - ❖ **Faire le point avec votre commis et répartir le travail**
 - ❖ **Contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des trois plats à l'aide du bon d'économat.

- Pendant la fabrication :
 - ❖ **Respecter** la réglementation en vigueur (hygiène, santé, sécurité),
 - ❖ **Diriger** le commis
 - ❖ **Adopter** une attitude et un comportement professionnel,
 - ❖ **Contrôler** le rendement, l'utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des énergies,
 - ❖ **Respecter** les techniques professionnelles de base,
 - ❖ **Vérifier** la conformité des préparations culinaires imposées,
 - ❖ **Vérifier** la qualité des finitions, de la présentation et la qualité organoleptique de vos préparations,
 - ❖ **Respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.

- Envoi, dressage et présentation :
 - ❖ **Dresser et présenter** selon les consignes données **par les fiches techniques**, (en cas d'absences de consignes, dresser à votre convenance en respectant les usages professionnels).