

MISE EN SITUATION D’EVALUATION

Dans le cadre de votre formation en baccalauréat professionnel, vous effectuez une période de formation dans le complexe hôtelier « la Garrigue » (document n° 1) implanté dans un village de vacances à Saint-Raphaël. Cet établissement accueille principalement une clientèle familiale avec enfants et propose de nombreuses activités.

L’établissement s’inscrit dans une démarche qualité dans le cadre du respect des dispositions réglementaires, des règles d’hygiène et de la dimension liée à l’environnement et au développement durable. A cet effet, le directeur, Monsieur GAUDY, met en place des procédures afin que l’ensemble du personnel applique à la fois la réglementation et la démarche qualité.

Le premier jour débute par une visite de l’établissement, monsieur GAUDY vous présente le personnel des différents concepts de restauration du complexe hôtelier composé de 16 cuisiniers et 22 personnels de service et commercialisation en restauration (dont un sommelier et un barman).

Dans un second temps, afin de soutenir les effectifs, vous prendrez part à la production culinaire en utilisant des produits marqueurs régionaux. Vous participerez également à la gestion des stocks et au projet d’ouverture d’une unité de restauration rapide.

Monsieur GAUDY vous confie trois missions s’inscrivant dans le domaine :

- de la technologie
- des sciences appliquées
- de la gestion appliquée

Vos missions seront évaluées selon les critères suivants :

- Aptitude à tirer parti d’une situation professionnelle et d’une documentation
- Pertinence des réponses
- Exactitude des connaissances
- Qualité de la réflexion et de l’argumentation

N.B. : toutes les pages sont à remettre avec la copie, aucun document personnel n’est autorisé, calculatrice autonome sans imprimante autorisée.

SUJET CCF	
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE SESSION 20..	EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique E11 Sous épreuve de technologie E12 Sous épreuve de sciences appliquées E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

Domaine 1

Technologie culinaire

Lors de votre période de formation en milieu professionnel, M. GAUDY souhaite tester vos compétences et vos connaissances dans le domaine de la technologie culinaire dans un premier temps.

Dossier n°1 : le développement durable

C5-1 : appliquer la démarche qualité

- C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

Le directeur de l'établissement vous associe aux travaux entamés pour la sensibilisation du personnel au développement durable.

Mission 1

Analysez le document n°2 et complétez le document en annexe n°1.

Dossier n°2 : la cuisine régionale

C5-1 : appliquer la démarche qualité

- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

La brasserie traditionnelle doit renouveler son offre, proposez des spécialités ou des recettes afin d'élaborer un menu régional en accord avec les règles de saisonnalité.

Mission 1

Complétez le tableau en annexe n°2

Mission 2

Justifiez vos choix en fonction de la saison que vous avez choisie

Dossier n°3 : les préparations culinaires

C1-1 : organiser la production culinaire

- C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production
- C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

Vous organisez, pour ce jeudi, le travail au restaurant self-service qui propose une cuisine simple, nourrissante à partir de produits de 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} gamme. Pour se faire, vous avez à votre disposition une brigade de cuisine réduite composée des chefs de partie « rôti-seur, saucier, garde-manger, et poissonnier » secondés de commis. Associez les préparations culinaires à chaque chef de partie puis identifiez leur mode de cuisson et le matériel adapté à leur réalisation et au concept de restauration.

Mission 1

Complétez le tableau de l'annexe n°3

Dossier n°4 : les grammages et portions

C1-4 dresser et distribuer les productions

- C1-1.5 L'optimisation de la production
- C1-4.1 Dresser et mettre en valeur la production

Vous devez participer à l'approvisionnement des marchandises afin de réaliser les différentes préparations culinaires. Vous disposez d'un document interne propre à l'entreprise pour préparer les commandes. Le chef prévoit 100 portions pour ce service.

Mission 1

Complétez le tableau de l'annexe n°4

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

ANNEXE N°1 : le développement durable

Quelles mesures vous semblent les plus faciles à faire adopter au personnel concernant la réduction des déchets alimentaires ?

- ❖ .
- ❖ .
- ❖ .
- ❖ .
- ❖ .
- ❖ .

Quelles sont les autres mesures à mettre en place et quels matériels doivent être fournis pour améliorer la gestion des déchets générés par l'activité de restauration ?

- ❖ .

Quel est le but affiché de toutes ces mesures au-delà d'une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement ?

- ❖ .

ANNEXE N°2 : la cuisine régionale

SPECIALITES		ARGUMENTAIRE COMMERCIAL	PRESENTATION, SUPPORT et/ou ILLUSTRATION
ENTREE			
PLAT			
FROMAGE			
DESSERT			

Pourquoi ai-je fait le choix de ce menu :

.....

.....

.....

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

ANNEXE N°3 : les préparations culinaires

PREPARATIONS CULINAIRES	CHEFS DE PARTIE	MODE DE CUISSON	MATERIEL ADAPTE
Œufs mimosa	Garde-manger		
Poulet rôti			
Daube provençale			
Filet de loup au fenouil			
Salade aux noix de Saint Jacques			
Jambon à l'os entier aux herbes			
Pommes dauphines			

ANNEXE 4 : les grammages et portions

DENREES A COMMANDER	UNITES	QUANTITES BRUTES PAR PERSONNE	RENDEMENT	QUANTITE A COMMANDER PAR PERSONNE	QUANTITE TOTALE A COMMANDER X100
Œufs extra frais (pour réaliser les œufs mimosa)	PIECE	1.5	100%	1.5	150
Poulet réfrigéré PAC (1.2 KG) (pour réaliser les poulets rôtis)	PIECE		100%		
Paleron de bœuf réfrigéré non paré (pour réaliser la daube provençale)	KG		90%		
Loup réfrigéré brut à lever (pour réaliser les filets de loup au fenouil)	KG		60%		
Noix de coquilles Saint Jacques surgelées parées (pour réaliser la salade aux noix de Saint Jacques)	KG		100%		

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE SESSION 20..	EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique E11 Sous épreuve de technologie E12 Sous épreuve de sciences appliquées E21 Sous-épreuve Gestion appliquée
--	--

DOMAINE 2

Sciences appliquées

A partir de votre expérience professionnelle et vos acquis, vous réalisez les activités ci-dessous :

Dossier n°5 La liaison froide
Pour une meilleure organisation et pour pallier l'effectif réduit de la brigade de cuisine, la réalisation de certaines préparations culinaires destinées au self-service du jeudi seront réalisées en liaison froide. ▪ Complétez l'annexe n° 5 afin de respecter la réglementation conforme à ses réalisations.
Dossier n°6 La cellule de refroidissement
En liaison froide, les préparations réalisées sont refroidies dans une cellule de refroidissement rapide qui produit un froid mécanique (document n° 3).Vous devez réaliser un document simple utilisable par tous. ▪ Caractérisez l'appareil dans l'annexe n°6 afin de l'utiliser dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.
Dossier n°7 Les modifications des constituants alimentaires
Lors de la réalisation de la daube provençale, vous secondez le chef de partie pour expliquer au commis, les modifications des constituants alimentaires lors de sa cuisson. ▪ Complétez l'annexe n°7, document qui vous servira de support.
Dossier n°8 Le traitement des invendus
Le traitement des invendus doivent répondre non seulement aux normes réglementaires (document n °4) mais également au respect de l'objectif de l'établissement de réduire le gaspillage alimentaire. ▪ Renseignez l'annexe n°8

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

ANNEXE 5 : la liaison froide

a. Définir le terme « liaison froide positive » dans la réalisation du poulet rôti la veille pour service le jeudi.

b. Indiquer les températures exigées par la réglementation.

Action	Température(s)	Durée
Refroidissement rapide		
Conservation		
Remise en température (régithermie)		

c. Justifier la réglementation en matière de température et durée.

d. Proposer un équipement professionnel pour la remise en température

ANNEXE 6 : La cellule de refroidissement

Document technique fonctionnement d'une cellule de refroidissement (p35 appareils de production du froid)

a. Définir le principe de production du froid mécanique.

b. Compléter le tableau :

Elément technique	Fonction
Compresseur	
Condenseur	
Détendeur	
Evaporateur	

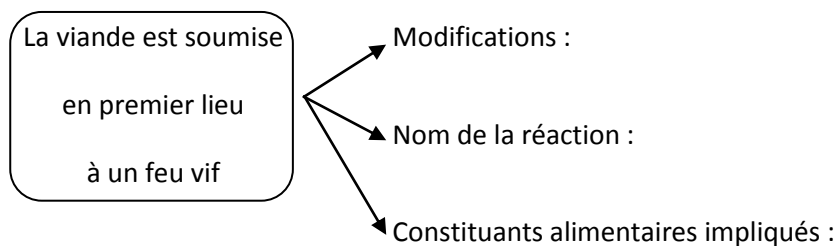
c. Sur le schéma, entourez l'emplacement de l'enceinte réfrigérée

ANNEXE 7 : modification des constituants alimentaires

Recette de la Daube provençale

SUJET CCF	
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE SESSION 20..	EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique E11 Sous épreuve de technologie E12 Sous épreuve de sciences appliquées E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

a. Compléter le schéma ci-dessous :



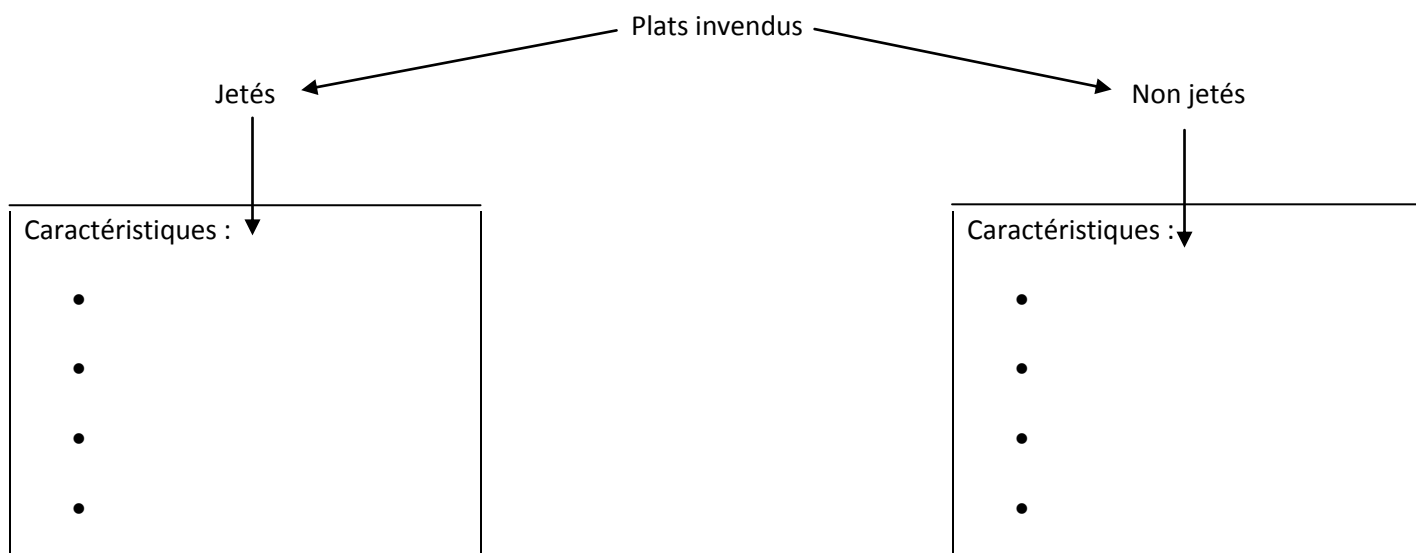
b. Nommer les phénomènes physico-chimiques lors de la cuisson longue représentés par les flèches

(Dessin casserole avec morceau de viande et carotte, flèches)

c. Décrire le procédé de cuisson de la daube provençale.

ANNEXE 8 : le traitement des invendus

Règlement concernant les invendus (arrêté du 21 décembre 2009)



SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

Situation	Le plat peut-il être resservi, oui ou non ?	Justification
Œuf mimosa du jour après le service du self		
Poulet rôti réchauffé issu d'une liaison froide		
Poulet rôti non réchauffé gardé à +3° suite à une liaison froide		
A la fin du service, la daube provençale contenue dans le bain-marie		

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE SESSION 20..	EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique E11 Sous épreuve de technologie E12 Sous épreuve de sciences appliquées E21 Sous-épreuve Gestion appliquée
--	--

Domaine 3

Gestion appliquée

Lors de votre période de formation en milieu professionnel, M. GAUDY souhaite tester vos compétences et vos connaissances dans le domaine de la gestion appliquée.

Dossier n°1 : les stocks

C4-2 : contrôler les mouvements de stocks

- C4-2.3 : Stocker les produits
- C4-2.4 : Mettre à jour les stocks en utilisant les document et outils de gestion appropriés

Le restaurant brasserie propose un menu avec des vins au verre pour chaque plat.

Salade périgourdine – verre de AOC Bergerac blanc

Poulet au citron, tagliatelles et légumes anciens – verre d’AOC Morgon

Tarte Tatin, glace « maison » à la vanille Bourbon – verre d’AOC Vouvray effervescent

Le responsable de la gestion, M. Meyer a pris du retard dans la gestion des stocks des vins. En effet, la mise à jour des stocks du chinon 2004 remonte à deux mois

Mission 1

Mettez à jour la fiche de stock du Morgon et justifiez le calcul des différents CMUP en annexe n° 9

Dossier n°2 : la fiche technique de fabrication

C1-1 organiser la production

- C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

Afin de maîtriser la qualité et les coûts, le chef de cuisine du restaurant brasserie, monsieur Angiolini, établit les fiches techniques de fabrication à l’aide de la mercuriale (document 3). Vous participez à ces travaux.

Mission 1

Calculez le coût de revient du poulet au citron en annexe n° 10

Mission 2

Répondez aux questions posées par M. Angiolini en annexe n° 11 et n° 12

Dossier n°3 :

C5-1 appliquer la démarche qualité

- C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

Devant l’engouement pour la restauration rapide et afin d’offrir une prestation plus complète, Monsieur Gaudy projette d’ouvrir un restaurant rapide. Mais il veut une prestation haut de gamme et s’est déjà renseigné (document 4).

Mission 1

Vous synthétisez les informations importantes en répondant aux questions de l’annexe n°13.

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

ANNEXE 9 : la fiche de stock du Chinon 2004 Méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée (*Arrondir à deux décimales*)

FICHE DE STOCK										
Article : Morgon			Unité : la bouteille HT			Stock mini : 15				
DATES	N° bons	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		QTE	P.U.	MONTANT	QTE	P.U.	MONTANT	QTE	P.U.	MONTANT
1,05	stock initial							19	12,00	
4,05	bon de sortie n° 45				3					
8,05	bon d'entrée n° 18	36	12.10							
15,05	bon de sortie n° 46				5					
19,05	bon de sortie n° 47				3					
22,05	bon de sortie n° 48				3					
25,05	bon d'entrée n° 19	24	12.20							
28,05	bon de sortie n° 49				15					
31,05	bon d'entrée n° 20	12	12.30							

Justification des différents CMUP

Après l'entrée du 8/05 :

Après l'entrée du 25/05 :

Après l'entrée du 31/05 :

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

ANNEXE 10

(Arrondir à deux décimales)

INTITULE ET DESCRIPTIF					FICHE TECHNIQUE
POULET AU CITRON : Morceaux de poulet marinés au citron, cuits en sauce à la crème.					Nombre de couverts : 48
DENREES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût total	TECHNIQUES
VOLAILLE					Mettre en place le poste de travail
Poulet de Bresse de 1.4 Kg	PCE	12			Découper le poulet à cru en quatre
FRUITS					Mariner les morceaux de poulet dans le jus de citron
Citron jaune	KG	0.650			Raidir les morceaux de poulet égouttés et épongés dans le beurre et l'huile
CREMERIE					Parsemer de thym, déglacer avec la marinade,
Beurre	KG	0.350			Couvrir et laisser cuire 30 minutes
Crème double	KG	2			Décanner les morceaux de poulet, réserver au chaud
ECONOMAT					Crémer et faire réduire
Huile d'arachide	L	0.15			Rectifier l'assaisonnement
Sel, poivre	KG	PM			Dresser, napper de sauce
COÛT MATIERE TOTAL (HT)					
COÛT MATIERE D'UNE PORTION (HT)					

ANNEXE 11

Expliquez ce que permet la fiche technique de fabrication :

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE SESSION 20..	EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique E11 Sous épreuve de technologie E12 Sous épreuve de sciences appliquées E21 Sous-épreuve Gestion appliquée
--	--

ANNEXE 12

Quelle sera la consommation de citron jaune en supposant que le restaurant brasserie servira sur la semaine 144 poulets au citron.

ANNEXE 13

1. Indiquez les différents choix pris par EXKi pour intégrer le développement durable.
 - Pour les denrées :

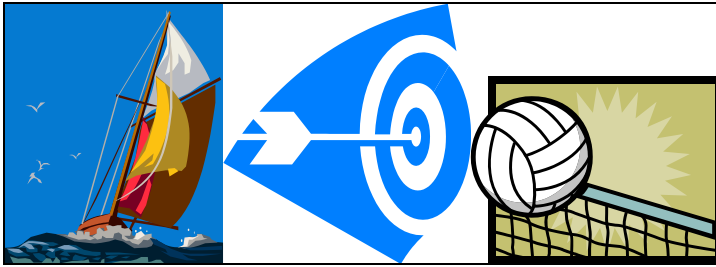
 - Pour l'énergie :
2. Expliquez comment EXKi parvient à impliquer ses clients dans une démarche de développement durable.
3. Expliquez en quoi la prise en compte du développement durable par les restaurants EXKi est compatible avec la recherche des profits.
4. Quelle autre finalité que la recherche des bénéfices a une entreprise au XXI^e siècle ?

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

DOCUMENT 1 : FICHE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE



La Garrigue
Complexe hôtelier de loisirs
Rue des calanques
83 400 SAINT-RAPHAËL
RCS Saint Raphaël B 485 728 422
APE : 8710A

Le complexe se situe en bord de mer dans la région administrative Provence Alpes Côte d'Azur (PACA)

L'hôtellerie et la restauration :

- Restaurant brasserie traditionnelle d'une capacité de 70 couverts (ticket moyen boisson comprise de 32€)
- Restaurant self-service avec buffets d'une capacité de 120 couverts (ticket moyen boisson comprise de 17 €)
- Restaurant gastronomique d'une capacité de 30 couverts (ticket moyen boisson comprise de 125 €)
- Hôtel classique de 30 chambres simples ou doubles tout confort (simple 95€ et double 125€)
- Hôtel composé de 45 appartements pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes loués à la semaine uniquement (800 € hors saison, 970 € pleine saison)

Les activités :

- Mini-golf
- Garderie pour les enfants de moins de 4 ans
- Club des enfants (activités dédiées aux jeunes de 5 ans à 10 ans)
- Club des ados (activités dédiées aux jeunes de 11 ans à 16 ans)
- Terrains de tennis extérieurs, cours de tir à l'arc...
- Base nautique permettant la pratique de kite-surf, bateau à voile, planche à voile, jet ski...
- Base de plongée sous-marine
- Piscines et attractions nautiques

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ! La diminution des déchets passe par plusieurs étapes :

- Concevoir des produits générant moins de déchets à leur fabrication, utilisation et / ou transport.
- Donner, réparer ou vendre des produits inutilisés ou inutilisables par le biais des ressourceries (centres de recyclage et de revalorisation des produits inutilisés revendus après reconditionnement) ou des associations caritatives (Emmaüs, restaurant du cœur...).
- Trier.

Peu de déchets sont des déchets résiduels. Le verre se recycle tout comme le papier, le carton, le bois et certains plastiques (bouteilles). Pour les déchets alimentaires, des plateformes de compostage traitent des tonnes de biodéchets chaque année.

Le gaspillage alimentaire est une réalité, bien que l'idée de jeter des aliments non entamés ou non consommés choque bon nombre d'entre nous, les chiffres sont colossaux.

2014 : année européenne contre le gaspillage alimentaire

Dans une résolution adoptée le 19 janvier 2012 à Strasbourg, les eurodéputés demandent à la commission européenne et aux états membres de mettre en place une stratégie pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 et d'élaborer des actions concrètes. Le parlement préconise de nouvelles campagnes de sensibilisation aux niveaux européen et national ainsi que des cours d'éducation alimentaire dans les écoles afin de donner des conseils pratiques. Les eurodéputés proposent également d'échanger les meilleures pratiques et demandent de déclarer l'année 2014, « Année européenne contre le gaspillage alimentaire »(...)

Le gaspillage alimentaire en chiffres :

Dans l'UE27 : 89 millions de tonnes par an soit 179 kg par habitant

Prévisions pour 2020 : 126 millions de tonnes soit une hausse de 40%.

Origine du gaspillage :

Ménages 42% : celui-ci pourrait être évité à 60%

Origine du gaspillage :

Ménages 42% : celui-ci pourrait être évité à 60%

Industrie agroalimentaire : 39%

Détaillants : 5%

Secteur de la restauration : 14%

Source des chiffres : commission européenne article cuisine collective mars 2012

Force est de constater que les moyens d'agir restent simples car ils font appel à la logique et au bon sens.

- Acheter l'essentiel en listant des besoins réels,
- ne pas acheter des produits inutiles sous prétexte que l'offre est alléchante,
- vérifier les DLC,
- gérer les stocks,
- accommoder les restes dans des délais courts,
- adapter les quantités au nombre de convives...

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée

EXTRAIT DE LA MERCURIALE

PRODUITS	UNITE	PRIX UNITAIRE HT
Poulet de Bresse	KG	23.20
Citron jaune	KG	2.07
Beurre	KG	6.33
Crème double	KG	7.24
Huile d'arachide	L	2.39
Sel	KG	1.18
Poivre du moulin	KG	17.62

DOCUMENT 4

EXKi, enseigne de restauration rapide créée par d'anciens financiers belges, a fait du développement durable son cheval de bataille.

Réhabilitant l'idée d'un fast-food sain et responsable à prix modéré (entrée + plat + dessert pour 10 à 15 euros), la chaîne de restaurants s'est entourée de partenaires comme l'association écologiste WWF pour accompagner sa démarche et calculer son empreinte écologique.

Présente à Bruxelles, Paris, Turin et Luxembourg, EXKi s'engage sur quatre thèmes : santé, partenariats, travail et environnement.

Proposant des produits exclusivement frais, EXKi évite au maximum l'usage d'additifs. Certains de ses ingrédients (le pain, les produits laitiers, la confiture, les jets de légumes, le quinoa, les tartelettes) sont labellisés bio. Sur son site Internet, une pyramide alimentaire permet au visiteur de calculer ses besoins nutritionnels.

En matière d'environnement, les restaurants s'approvisionnent en énergie verte, utilisent des ampoules fluo-compactes et souhaitent impliquer leurs convives dans la démarche en proposant la première carte de fidélité « éco-citoyenne », qui récompense la réutilisation des sacs en papiers, sacs en coton bio et équitable et mugs isothermiques.

Au niveau social, EXKi investit dans l'évolution de ses employés au sein de l'entreprise en proposant une formation continue encadrée par l'EXKi Academy, créée en 2006, et mène annuellement une enquête de satisfaction de ses employés. L'enseigne a aussi lancé en 2009 un plat co-signé avec le WWF : le « Charente », mélange de potiron bio, carotte bio, lentille verte bio, pommes de terre... dont 50 centimes d'euros sont reversés à l'association à chaque achat. Et en Belgique, elle a organisé un concours de recettes végétariennes pour sauver le climat !

Source : www.Utopies.com

SUJET CCF

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE
SESSION 20..

EPREUVE E1 : Epreuve scientifique et technique
E11 Sous épreuve de technologie
E12 Sous épreuve de sciences appliquées
E21 Sous-épreuve Gestion appliquée