**SITUATION D’EVALUATION N°2 (S2)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **logoCAcadémie de Rennes** | | | **Date :** |
| **Durée :** 5 h30 maximum |
| **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE** | | **E3 –ÉPREUVE PROFESSIONNELLE** | **Coefficient**  4 |
| **E31 – Sous – épreuve de PRATIQUE PROFESSIONNELLE (S2) – Deuxième situation en établissement de formation** |
| **Etablissement :**  **LYCEE CHAPTAL** | NOM :  PRENOM : | | **Session 2018** |

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

**PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

E31 – S2 : pratique professionnelle

Préparation à la partie écrite de l’épreuve E31 Pratique professionnelle

L’épreuve E31 Pratique professionnelle comporte une partie écrite, il vous sera demandé de **créer un plat** (appelé plat libre) et de rédiger une fiche technique pour ce plat. Vous créerez ce plat à partir d’une liste de produits (appelé produits du panier). Vous devez faire preuve de créativité tout en respectant les techniques culinaires en usage dans la profession.

Il vous sera également demandé **d’estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des trois plats, et les ordonnancer dans le temps** pour vous et votre commis.

Cet ordonnancement est représenté par un planigramme sur lequel figure les étapes, leurs durées et la personne qui les réalise.

Ce planigramme a pour objectif de vous aider à vous organiser en programmant les taches dans le temps selon une chronologie et une organisation qui doivent être pertinentes et réfléchies.

Cet exercice est difficile et pose, chaque année, beaucoup de difficultés aux élèves car cela mobilise beaucoup de compétences différentes.

Il sera présenté comme ci-dessous dans le sujet d’examen :

A partir des trois fiches techniques en annexe et de votre planigramme, et avec l’aide du commis, il vous est demandé de fabriquer et de présenter dans le temps imparti une commande composée de  **trois plats** pour six **personnes** :

* une entrée : **SCAMPI FRITTI SAUCE VERTE GNOCCHI AU GORGONZOLA**
* un plat libre : **ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA PENNE ARRABIATA**
* un dessert **: TUTTI FRUTTI PANNA COTTA AU CITRON**

.

**PREMIÈRE PARTIE ÉCRITE** d’une durée de 1 h 30 minutes maximum y compris la prise de contact avec le commis (prise de contact autorisé au bout d’ 1 heure de la partie écrite). Le commis est désigné par tirage au sort.

Vous devez concevoir la fiche technique du plat libre, et estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des trois plats, et les ordonnancer pour votre commis et vous-même.

*.* **ANNEXE A**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PARTIE ÉCRITE** y compris la prise de contact avec le commis (Autorisé au bout d’une heure) | | | |
| Commande | Documents à disposition | Consignes au candidat | Horaires |
| **Une entrée :**  SCAMPI FRITTI SAUCE VERTE GNOCCHI AU GORGONZOLA  **Un plat libre :**  ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA PENNE ARRABIATA  **Un dessert :**  TUTTI FRUTTI PANNA COTTA AU CITRON | **Annexe A :** descriptif et conditions d’exécution du travail  **Annexe B** : Fiche technique n° 1  **Annexe C :** Fiche technique n° 2  **Annexe D :** Fiche technique n° 3(A rendre avec la copie d’examen)  **Annexe E** : Matières premières du panier  **Annexe F :** Planigramme des tâches  **(A rendre avec la copie d’examen)** | Concevoir la fiche technique du plat libre :  **La panna cotta (crème cuite en italien) est une préparation gélifiée à base de crème liquide sucrée aromatisé avec des zestes de citron vert, elle est accompagnée d’un mélange de fruits frais appelé tutti frutti et d’un coulis.**  Estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des trois plats, et les ordonnancer dans le temps pour vous et votre commis | Début :  **8 h 00** |
| Heure limite :  **9 h 30** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denrées du panier** | **Unité** | **Quantité** |
| **Economat** |  |  |
| Farine | Kg | 0.080 |
| Sucre | Kg | 0.030 |
| Gélatine | Kg | 0.010 |
| Produits pâtissiers à disposition en cuisine | L | 0.1 |
| Alcool à disposition en cuisine |  |  |
| Sel fin | Pm | PM |
| **Crèmerie** |  |  |
| Beurre | Kg | 0.050 |
| Œuf frais | Pièce | 4 |
| Crème liquide | L | 0.50 |
| Mascarpone | Kg | 0.100 |
| **Fruits et légumes** |  |  |
| Ananas | Pièce | ½ |
| Fraise | Kg | 0.100 |
| Framboise | Kg | 0.100 |
| Kiwi | Botte | ½ |
| Groseille | Kg | 0.050 |
| Mangue | Pièce | ½ |
| Mure | Kg | 0.025 |
| Orange | Kg | 0.100 |
| Citron vert | Pièce | ½ |
| Menthe | Botte | 1/8 |

Première partie : Comment rédiger la fiche technique du plat libre ?

Consigne : Concevoir la fiche technique du plat libre à partir des produits du panier

Il vous est demandé de créer un plat à partir d’une liste de produits alimentaires.

**La panna cotta (crème cuite en italien) est une préparation gélifiée à base e crème liquide sucrée aromatisé avec des zestes de citron vert, elle est accompagnée d’un mélange de fruits frais appelé tutti frutti et d’un coulis.**

**Comment procéder ?**

**1 Identifier le ou les produits marqueurs principaux qu’il faut impérativement utiliser:** ……………………………………………………………………………………..

**2 Identifier les produits marqueurs secondaires qui vont être utilisé en garniture ou pour réaliser une sauce :** …………………………………………………………………………………………………..

**3 Identifier les produits complémentaires servant aux assaisonnements, finitions et décors :** ………………………………………………………………………………….

**4 Sélectionner les produits que vous savez travailler :** Tous les produits ne seront pas utilisés mais seulement ceux en rapport avec votre capacité créative

**5 Associer des techniques culinaires, des modes de cuisson aux produits sélectionnés :** Rester réaliste quant à ses capacités techniques et au temps disponible.

**6 Se représenter le plat fini et imaginer la façon dont vous aller le présenter :** faire un dessin

**ANNEXE D (à compléter et à remettre au jury)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat libre n°3** | | | | | **Nom :** | | | |
| INTITULE : **TUTTI FRUTTI, PANNA COTTA AU CITRON** | | | | | NOMBRE  PERSONNES | |  | ENTREE | | |
| 6 | |  | PLAT | | |
| x | DESSERT | | |
| **Descriptif:** La panna cotta (crème cuite en italien) est une préparation gélifiée à base e crème liquide sucrée aromatisé avec des zestes de citron vert, elle est accompagnée d’un mélange de fruits frais appelé tutti frutti et d’un coulis. | | | | | | | | | | |
| **TECHNIQUE** | | **N° phase** | **Temps de réalisation** | **DENREES** | | | **Unité** | | **Quantité** | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PANNA COTTA :** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **TUTTI FRUTTI** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **COULIS DE FRUIT** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Schéma du plat libre

**ANNEXE B**

**ANNEXE C**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat imposé n°1** | | | **Nom :** | | | | | |
| INTITULE : **SCAMPI FRITTI SAUCE VERTE**  **GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU GORGONZOLA** | | | NOMBRE  PERSONNES | | | X | ENTREE | |
| 6 | | |  | PLAT | | |
|  | DESSERT | | |
| **Descriptif:** Beignet de grosses crevettes enrobés de pâte et cuites en friture. Accompagné d’une sauce verte : mayonnaise agrémentée d’herbes fraiches.  Gnocchi : farinage à base de pulpe de pomme de terre servi avec une sauce au fromage à pâte persillée italien (gorgonzola) | | | | | | | | | |
| **TECHNIQUE** | | **DENREES** | **Unité** | | **Quantité** | | | **N° phase** | **Temps de réalisation** |

**ANNEXE B**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAUCE VERTE** | | | | | |
| Mélanger le jaune œuf avec la moutarde, un trait de vinaigre, le sel et le poivre. Monter à l’huile régulièrement comme une mayonnaise avec 20 cl d’huile d’arachide ou de tournesol. Ajouter les herbes finement hachées (basilic, ciboulette, persil).  Rectifier l’assaisonnement | Huile | L | 0.20 |  |  |
| Moutarde | Kg | 0.025 |  |  |
| Jaune d’œuf | Pièce | 1 |  |  |
| Vinaigre | L | 0.03 |
| Herbes fraiches (basilic, ciboulette, persil) | Botte | 1/4 |
| Sel | Kg | PM |
|  | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SCAMPI FRITTI** | | | | | |
| **Pâte à frire** : Mélanger 75 gr de farine, la levure et 125 gr d’eau, ajouter 1 blanc d’œuf monté en neige, saler, poivrer.  **Crevette** : Retirer la tête et les anneaux des crevettes sauf le dernier, retirer le boyau noir en incisant le dos des crevettes, les laver et les essuyer, les passer légèrement dans de la maïzena, puis dans la pâte à frire, cuire jusqu’à coloration dorée en friteuse à 180°c. | Grosses crevettes | Pièce | 12 |  |  |
| Farine | kg | 0.075 |  |  |
| Œufs (blanc) | Pièce | 1 |  |  |
| Levure chimique | Kg | 0.005 |  |  |
| Maïzena | Kg | 0.030 |  |  |
| Eau | L | 0.125 |  |  |
| Sel | Kg | PM |  |  |
|  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GNOCCHI AU GORGONZOLA** | | | | | | |
| **Gnocchi**: Cuire les pommes de terre à l’eau salée. Laisser refroidir. Les écraser à la fourchette. Peser 300 gr de pulpe de pommes de terre. Ajouter un demi-œuf entier battu. Mélanger. Ajouter progressivement 30 g de maïzena en travaillant fortement la pâte (la pâte ne doit presque plus coller au récipient). Assaisonner sel et poivre. Ajouter les herbes hachées (persil, cerfeuil, coriandre, aneth, ciboulette) selon la teneur en amidon des pommes de terre, il est parfois nécessaire d’ajouter davantage de maïzena. Fariner un plan de travail et déposer une cuillère d’appareil. Façonner à l’aide du dos d’une fourchette un rouleau d’un centimètre de diamètre et le découper tous les centimètres. Redonner la forme au gnocchi à l’aide des dents d’une fourchette. Faire bouillir de l’eau salée, ajouter les gnocchis, ils sont cuits quand ils remontent à la surface (1 minute environ). Saler légèrement après cuisson.  **Crème gorgonzola** : faire chauffer 20 cl de crème, ajouter 50 g de gorgonzola, réduire jusqu’à consistance nappante, assaisonner. | Pommes de terre | Kg | 0.400 | |  |  |
| Œufs | Pièce | | 1 |  |  |
| Fines herbes | Botte | | 1/8 |
| Huile d’olive | L | | 0.05 |
| Sel fin | Kg | | PM |
| Maïzena | Kg | | 0.030 |
| Gorgonzola | Kg | | 0.050 |
| Crème liquide | L | | 0.2 |
|  |  | |  |

|  |
| --- |
| **FINITION /DRESSAGE** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dressage et montage sur grande assiette.  Matériels de dressage  6 grandes assiettes | **Total temps de réalisation:** |  |
|  |

**ANNEXE C**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat imposé n°2** | | | | **Nom :** | | | |
| INTITULE **ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA, PENNE ARRABIATA** | | | NOMBRE  PERSONNES | | |  | ENTREE | |
| 6 | | | X | PLAT | |
|  | DESSERT | |
| Descriptif: fine escalope taillée dans la noix de veau garnie d’une tranche de jambon sec, d’une tranche de mozzarella et d’une feuille de basilic. L’ensemble est roulé sur lui-même et maintenu par un pic en bois. La sauce est réalisée par déglaçage au vin blanc additionnée de fond brun et de sauge finement hachée.  La sauce arrabiatta est une sauce tomate relevée avec du piment. | | | | | | | | |
| **TECHNIQUE** | | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | | **N° phase** | | **Temps de réalisation** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments de base** | | | | | |
| Pare et dégraisser la noix de veau. Détailler six escalopes très fines, les aplatir à la feuille entre deux épaisseurs de papier film.  Placer une tranche de jambon cru sur l’escalope, ajouter une tranche de mozzarella et une feuille de basilic. Rouler et maintenir par un pic. Sauter l’escalope roulée au beurre et à l’huile. Assaisonner. Terminer la cuisson au four pendant 10 mn à 160°c. | Noix de veau | kg | 0.500 |  |  |  |  | 0 |
| Jambon sec italien |  | 6 |  |  |
| mozzarella | Kg | 0.080 |  |  |
| Basilic | Botte | 1/8 |  |  |
| Beurre | Kg | 0.050 |  |  |
| Huile | L | 0.10 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sauce** | | | | | |
| Réserver la viande. Pincer les sucs puis déglacer au vin blanc, réduire, ajouter le fond brun de veau et la sauge hachée. Réduire jusqu’à consistance nappante, assaisonner, replacer les escalopes saltimbocca dans la sauce. | Vin blanc | L | 0.10 |  |  |
| Sauge | Botte | ¼ |
| Fond brun de veau lié | L | 0.20 |
| sel | Kg | pm |
| Poivre | Kg | pm |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Garniture** | | | | | |
| Cuire les pâtes à l’eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l’emballage, rafraichir et huiler légèrement à l’huile d’olive.  Ciseler et suer l’oignon à l’huile d’olive, ajouter le coulis de tomate, cuire quelques minutes, rectifier l’assaisonnement avec le piment de Cayenne, une pincée de sucre et du sel.  Au moment du service, réchauffer la sauce arrabiatta, ajouter les pennes rigate, mélanger, servir saupoudrer de parmesan gratté. | Penne rigate | Kg | 0.300 |  |  |
| Coulis de tomate | kg | 0.175 |
| Oignons | kg | 0.080 |
| Huile d’olive | L | 0.10 |
| Piment de Cayenne | kg | pm |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dressage** | | | | | |
| Dressage libre |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dressage à l’assiette** | **Total temps de réalisation:** |  |

Seconde partie : Comment rédiger le planigramme d’organisation du travail ?

Après avoir rédigé la fiche technique du plat libre et bien lu les deux fiches des plats imposés, il vous faudra procéder par étapes :

**Etape 1 :** Identifier dans les fiches techniques des 3 plats toutes les phases techniques. Dans un tableau à 3 colonnes, lister toutes les étapes de fabrication plat par plat (7 à 9 étapes par plat). Il est possible de regrouper certaines phases. Il est **indispensable de simplifier**, la technique doit se limiter à un petit groupe de mot et commencer obligatoirement par un verbe à l’infinitif.

**Etape 2**: Numéroter les phases,ordonner et minuter les étapes (intervalles de 5, 10, 15 mn …) il est possible de regrouper et de renuméroter les phases techniques afin d’apporter davantage de clarté au document.

**Etape 3 :** répartir les tâches entre le candidat en bleu (12 étapes) et son commis en vert (11 étapes).

Les **techniques complexes relève du candidat** tandis que **les techniques simples relève du commis** sous la surveillance du candidat. Certaines tâches peuvent être réalisées en binôme, dans ce cas, faire apparaitre celui qui mènera la tâche du début à la fin.

*Plat 1 :*

*Plat 2 :*

*Plat 3 :*

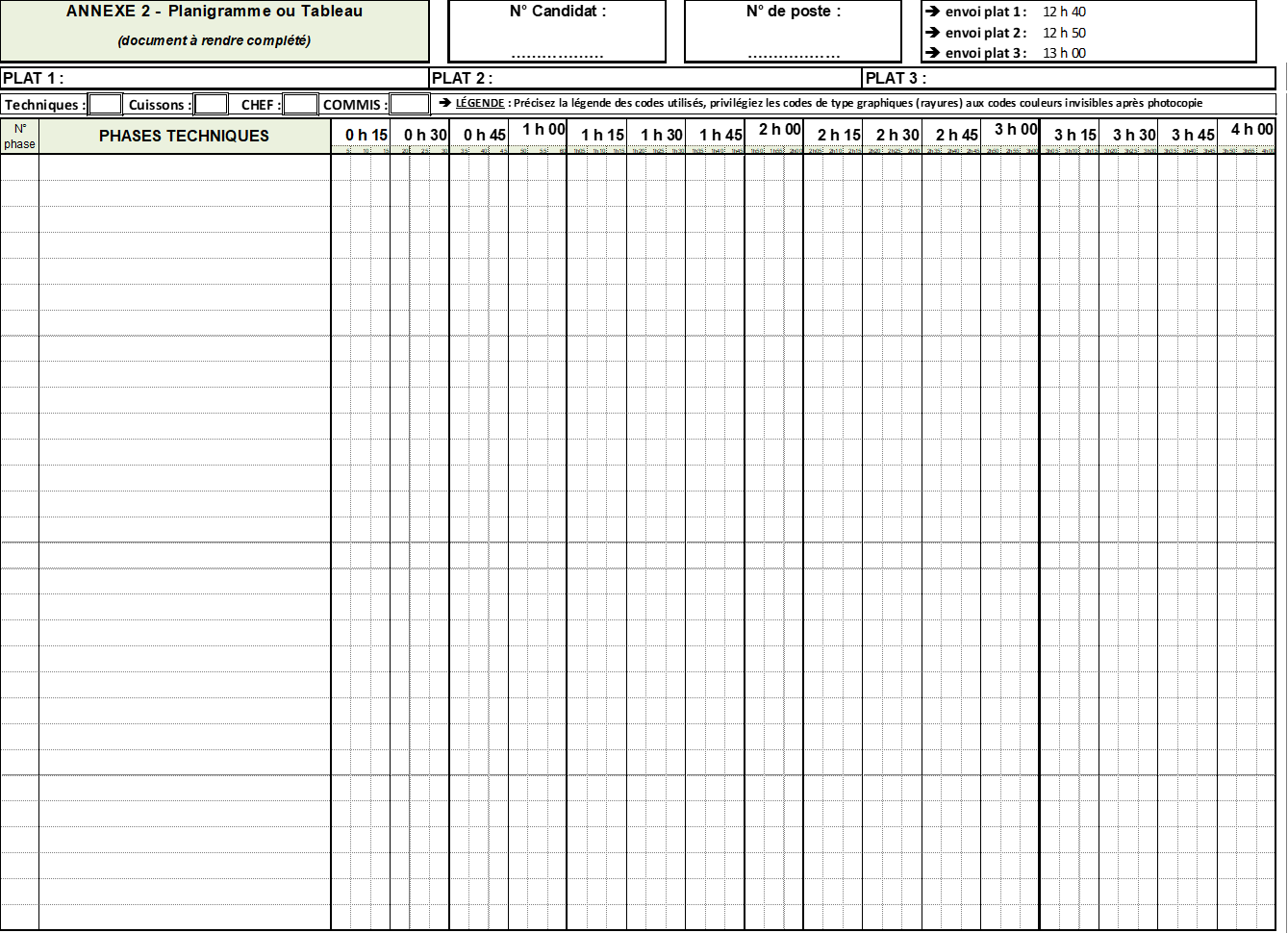
**Etape 4 :** Fusionner les étapes 1,2 et 3, regrouper les tâches candidat et les tâches commis puis positionner les étapes numérotées et les durées de réalisation en appliquant les différents codes couleurs (candidat, commis).

De nombreuses combinaisons sont possibles. L’important est la cohérence de l’ensemble.

**Etape 5** : Positionner les tâches sur le tableau et représenter leurs durées respectives tel que vous l’avez défini à l’étape 2.

Pour le candidat, les taches complexes en bleu 12 phases

Pour le commis, les taches simples en vert 11 phases

**Pour schématiser la méthode : Comment rédiger le planigramme d’organisation du travail ?

Je positionne ici à la suite les 12 phases techniques du candidat

Je colorie la seconde phase technique à la suite de la première, elles ne doivent jamais se chevaucher. (Car vous ne pouvez pas faire deux choses à la fois !)

Je positionne ici à la suite les 11 phases techniques du commis

Lorsque vous aurez terminé votre planigramme, les durées des étapes seront représentées en escalier

2-3 Préparer la garniture 30 mn

2-2 Préparer la marinade 5 mn

1-3 Réaliser la garniture d’asperges et de saumon 15 mn

3-3 Détailler et imbiber le biscuit 5mn

3-2 Réaliser le sirop de punchage 5 mn

Chaque case représente une unité de temps de 5 mn, pour 30 mn, je colorie donc 6 cases.

1-1Réaliser la pâte à choux 20 mn

3-1 Réaliser la mousse aux deux chocolats 30 mn

*Pas à pas schématisé de la méthode*

**Etape 1 :** Identifier Les phases techniques des 3 plats

**Etape 5 :** Positionner les tâches sur le tableau

**Etape 4 :**

Fusionner les étapes 2 et 3

**Etape 3 :**

Répartir les tâches entre le candidat et le commis

**Etape 2 :** Numéroter, ordonner et minuter chaque étape

*Points à prendre en compte :*

Les phases techniques telles que les cuissons courtes, les dressages et finitions sont à positionner au plus près de l’envoi soit vers la fin prévue de l’épreuve qui dure 4 heures avec un envoi du premier plat au bout de 3 h 40.

Vous pouvez également prévoir des phases de nettoyage de 5 où 10 minutes pour caler votre planigramme.

Il faut absolument éviter les ‘’trous’’ dans votre planigramme, si vous en avez, cela veut dire que vous avez mal estimé les durées des phases techniques

**ANNEXE F - PLANIGRAMME (à compléter et à remettre au jury)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Intitulés des plats** |  | **Légende** |
| Plat°1 : |  | Chef : |
| Plat n°2 : |  | Commis : |
| Plat n°3 : |  | Cuissons longues : |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Phase | TECHNIQUE | \_\_ H  00 | 15 | 30 | 45 | \_\_ H  00 | 15 | 30 | 45 | \_\_ H  00 | 15 | 30 | 45 | H  00 | 15 | 30 | 45 | H  00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |