

**Baccalauréat Professionnel
Cuisine**

**Contrôle en cours de formation E11/E12-S2
Technologie professionnelle
Sciences appliquées**

 <p>Région académique AUVERGNE-RHÔNE-ALPES</p>	 <p>lycée professionnel Hélène Boucher</p>	Session 2021
---	---	---------------------

NOM :	Date :
Prénom :	

Classe de Terminale	
Technologie professionnelle	Sciences appliquées
E11 <input checked="" type="checkbox"/> Coéf : 2 DUREE : 1 HEURE	E12 <input checked="" type="checkbox"/> Coéf : 2 DUREE : 1 HEURE

CE SUJET COMPORTE 19 PAGES AU TOTAL

Il est demandé aux candidats :

- de contrôler que le dossier sujet soit complet,
- d'inscrire son, nom et prénom,
- de répondre obligatoirement sur ce dossier,
- de rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle,
- de remplir les documents proprement avec une écriture lisible,
- de ne pas dégrafer les feuilles.

Le prêt entre élèves est interdit.

La calculatrice n'est pas autorisée.

PRÉSENTATION DES THÈMES ET BARÈME DE NOTATION

N° Dossier	Thèmes abordés et compétences	Barème	
PARTIE 1 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CUISINE			
Dossier N°1	<p style="text-align: center;">Les concepts de restauration</p> <p>PÔLE N° 1 : Organisation et production <i>C1-4.2 Distribuer la production</i></p> <p>PÔLE N° 2 : Communication et commercialisation <i>C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales</i></p> <p>PÔLE N°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration <i>C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe</i></p> <p>PÔLE N°4 Gestion des approvisionnements en restauration <i>C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue</i></p> <p>Pôle N°5 Démarche qualité en restauration <i>C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle</i></p>	8.5	POINTS
Dossier N°2	<p style="text-align: center;">Les approvisionnements</p> <p>Pôle N°5 : Démarche qualité en restauration <i>C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle</i></p>	4.5	POINTS
Dossier N°3	<p style="text-align: center;">La créativité en cuisine</p> <p>PÔLE N° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration <i>C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</i></p> <p>Pôle N°5 : Démarche qualité en restauration <i>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)</i></p>	4	POINTS
Dossier N°4	<p style="text-align: center;">Les différents concepts de production</p> <p>PÔLE N° 5 : Démarche qualité en restauration <i>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</i></p> <p><i>C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions</i></p>	3	POINTS
Sous – total Partie 1 :			/ 20
PARTIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES			
Dossier N°1	<p style="text-align: center;">Les comportements alimentaires</p> <p>PÔLE N° 5 : Démarche qualité en restauration <i>C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle</i></p>	5	POINTS
Dossier N°2	<p style="text-align: center;">La sécurité alimentaire</p> <p>Pôle N°5 : Démarche qualité en restauration <i>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</i></p>	5	POINTS
Dossier N°3	<p style="text-align: center;">Les liaisons froide et chaude</p> <p>PÔLE N° 1 : Organisation et production <i>C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production</i></p>	5	POINTS
Dossier N°4	<p style="text-align: center;">Les équipements professionnels</p> <p>PÔLE N° 1 : Organisation et production <i>C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons</i></p>	5	POINTS
Sous – total Partie 2 :			/ 20

**L'Hôtellerie
Restauration**
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

On ne répète plus assez l'intérêt pour un restaurateur de se digitaliser et de passer au click & collect, pour faire perdurer son activité même en période de fermeture administrative. Au-delà d'une question de survie du métier, cette diversification répond à un nouveau mode de consommation. Les clients veulent avoir le choix de venir au restaurant, de se faire livrer les plats du chef confortablement installés dans leur canapé, de passer récupérer leur commande avant de rentrer... La digitalisation pour mettre en œuvre du click & collect n'est plus une option, elle est essentielle.

**CLICK &
COLLECT**



Livraison et Click & Collect Comment franchir le pas ?

Différents témoignages et extraits :

« Avec le click and collect, on attire de nouveaux clients, ce qui est très important. Enfin, cela permet aussi de garder un contact avec sa clientèle. Si, soudain, elle ne peut plus venir au restaurant, il suffit de lui proposer de quoi déjeuner ou dîner à la maison, par le biais notamment des réseaux sociaux. »

« Il ne faut pas tomber dans la facilité du packaging de la restauration rapide. Et attention aux prix : ce qui s'emporte doit être moins cher que ce qui est servi à table. Attention que les produits proposés en click and collect soient faciles à transporter. »

« Dernier point important à ne pas négliger : le packaging. *“Le restaurateur est un créateur d'émotions et le packaging peut y contribuer”*, affirme **Tatiana Rumeau**, directrice générale de Comatec. Trois points pour bien choisir son packaging selon l'experte : celui-ci doit être ludique, pratique et écologique. Le packaging, selon elle, contribue à créer *“une expérience et à fidéliser le client”*. »

De vente à emporter expérientielle chez les étoilés

« Depuis le premier confinement, on a vu des chefs étoilés faire de la vente à emporter expérientielle. C'est le cas de l'un d'entre eux, installé à Aix-en-Provence), qui propose à ses clients de se garer devant le restaurant, il charge leur coffre avec un packaging très beau, sophistiqué, instagrammable, dans lequel il explique à quel moment il faut réchauffer les légumes, mettre la sauce... Il donne même des conseils sur les arts de la table. Il transpose chez nous, l'expérience qu'on aurait dû passer chez lui. »

« La mise en place du Click and Collect nécessitera bien sûr de garantir la sécurité sanitaire de tous. *“Il faut se protéger, protéger ses collaborateurs et sa clientèle par la mise à disposition d'équipements de protection”*, insiste **Nurhan Tran**, directrice du Pôle usage unique Groupe Matfer Bourgeat- Division Flo & In Situ. »

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Ce document est une compilation d'extraits d'articles du magazine l'hôtellerie restauration. Toutes les sources (articles, témoignages et photos) proviennent du site.



Restaurant « La table de Lyon »



Vous avez intégré depuis quelques mois le restaurant la table de Lyon en tant que chef de partie. La brigade se compose d'un chef, d'un cuisinier et d'un commis.

Le restaurant, situé dans le vieux Lyon, est connu pour sa cuisine régionale et de saison.

Créatif, le restaurateur a su se faire une notoriété en travaillant avec les producteurs locaux ainsi que la mise en scène de ses assiettes.

Malheureusement, depuis la crise sanitaire le restaurant a dû faire face à plusieurs fermetures, l'empêchant de réaliser son chiffre d'affaire et d'être au contact des clients.

Il a décidé de mettre en place la vente à emporter et le click and collect pour répondre à une demande grandissante de la clientèle. Dans un premier temps, le chef mise sur le service du midi et compte produire pour 35 clients avec un menu unique tous les jours au tarif de 25 euros hors boisson.

Le chef souhaite que vous l'aidiez dans la mise en place de ce nouveau service. Vous allez devoir travailler avec le chef sur plusieurs axes :

- Menu régional Auvergne Rhône Alpes
- Contenant pour le transport
- Fidélisation de la clientèle
- Approvisionnement
- Créativité des plats
- Concept de production

Tout le travail demandé devra être en parfait accord avec le développement durable, le cadre de l'hygiène et de la sécurité.



PARTIE 1 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE CUISINE

Dossier N°1 T - Cuisine : Les concepts de restauration

/8.5 points

➔ **La situation** : Soucieux de mettre en avant les produits de la région, le chef souhaite proposer un menu unique chaque jour en fonction des produits qu'il découvre sur le marché des halles Paul Bocuse **Document N°1 T – Cuisine**. Il espère avec ce nouveau service retrouver le contact avec sa clientèle habituelle et fidéliser de nouveaux clients. Sensible au développement durable, il souhaite également être vigilant au packaging.

➔ 1.1 - Votre rôle :

Elaborer un menu de la région Auvergne Rhône Alpes en renseignant l'**Annexe N°1 T – Cuisine**.

➔ 1.2 - Votre rôle :

Pour chaque composant du menu, **préciser** dans l'**Annexe N°2 T - Cuisine** les contenants choisis et utilisés pour la vente. **Justifier** votre choix.

➔ 1.3 - Votre rôle :

Renseigner l'**Annexe N°3 T – Cuisine** avec deux outils ou supports qui permettraient de fidéliser la clientèle.

Annexe N°1 T – Cuisine

/4.5 points

MENU

La Table de Lyon

Entrée

Plat et sa garniture

Dessert

Document N°1 T – Cuisine



- Noix de Grenoble
- Oignon de Roscoff
- Ail de la Drôme
- Lentille verte du Puy
- Pomme
- Abricot
- Poire
- Olive de Nyons
- Girolle
- Oignon de Tournon
- Artichaut violet de Provence
- Asperge d'Argenteuil
- Carotte
- Lentille du Berry
- Bette d'Ampuis
- Herbe fraîche
- Cèpes
- Pomme de terre
- Gariguettes de Sologne
- Pêche
- Nectarine
- Châtaigne
- Truffe
- Cresson de Saint-Symphorien-d'Ozon
- Chou
- Poireau bleu de Solaize
- Melon
- Courgette Nice
- Cardon



- Confiture de châtaignes
- Nougat de Montélimar
- Huile d'olive de Nyons
- Moutarde de Charroux
- Huile de Noix
- Farine de châtaigne
- Vinaigre d'Orléans
- Piment d'Espelette
- Miel
- Praline de Montargis
- Moutarde de Dijon
- Farine de froment



- Soles
- Omble chevalier
- Saint pierre
- Truite
- Grenouille
- Escargot de Bourgogne
- Brochet
- Ecrevisse
- Noix de Saint Jacques



- Bœuf fin gras du Mézenc
- Bœuf de chalosse
- Bœuf de Salers
- Canard Rouennais
- Cervelas pistaché
- Agneau de Sisteron
- Agneau du Bourbonnais
- Volaille de Bresse
- Volaille de Loué
- Poulet noir de l'Ain
- Saucisse de Morteau



- Morbier
- Picodon
- Epoisse
- Bleu du Vercors
- Saint Nectaire
- Ossau-Iraty
- Fourme d'Ambert
- Brie de Maux
- Cantal
- Reblochon
- Crottin de Chavignol
- Beaufort

Annexe N°2 T – Cuisine

/3 points

Menu	Contenant / Packaging
Entrée	
Plat	
Dessert	

Annexe N°3 T – Cuisine

/1points

Outil ou support N°1	
Outil ou support N° 2	

Dossier N°2 T - Cuisine : Les approvisionnements

/4.5 points

➔ **La situation** : Votre chef est très sensible à l'origine et à la qualité des produits. En bon professionnel, il accorde également de l'importance aux produits issus de l'agriculture locale et il s'approvisionne auprès de fournisseurs situés à moins de cent kilomètres de l'établissement. Soucieux de rester en veille, il vous soumet plusieurs articles de presse **Document N°3 T – Cuisine**

➔ **2.1 - Votre rôle :**

Expliquer l'intérêt pour les restaurateurs d'utiliser des produits issus de l'agriculture locale et **donner 2 avantages Annexe N°4 T – Cuisine.**

➔ **2.2 - Votre rôle :**

Rédiger une courte synthèse en expliquant l'impact et les bénéfices qu'en retire le restaurant en utilisant au quotidien cette démarche. **ANNEXE N°5 T – Cuisine.**

Annexe N°4 T – Cuisine

/3 points

Avantages	Inconvénients
	<ul style="list-style-type: none"> • Prix élevé • Quantité limitée • Pas de livraison ou peu
Analyse, explication	

Annexe N°5 T – Cuisine

/1.5 points

Synthèse de l'image de l'entreprise

--

Document N°3 T – Cuisine

LOCAL NEWS

→ UNE EXPERTISE RECONNUE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Notre objectif est de maîtriser notre impact sur l'environnement : nous favorisons les produits locaux, nous avons pris des engagements pour optimiser les déplacements de notre flotte et nous réduisons le gaspillage alimentaire. [...]



Le Bilan Carbone® permet d'évaluer sa dépendance aux énergies fossiles et de réaliser des économies d'énergie. La restauration, fortement dépendante, doit particulièrement être vigilante. Du champ à l'assiette, l'alimentation représente 30% des émissions mondiales de GES. Une démarche Bilan Carbone® c'est aussi agir concrètement pour une alimentation responsable face au réchauffement climatique. [...]

Source : www.api-restauration.fr 02/03/2021 à 17h30

→ ÊTRE LOCAVORE ? POURQUOI, ÇA SERT À QUOI ?

Aujourd'hui, la tendance est plus que jamais à l'inspection de nos assiettes. Nous sommes de plus en plus sensibilisés à l'importance de consommer durable. Et consommer durable signifie consommer de saison, mais aussi consommer local. C'est ça être locavore ! Alors, comment ça se passe ? Est-ce compatible avec nos modes de vie ?

Le locavorisme, un mouvement prônant la proximité...

Le mouvement locavore préconise la consommation de nourriture produite dans un rayon d'environ 200 km maximum autour de son domicile. [...]

Les locavores tentent de réduire les distances, les coûts et les conséquences écologiques de l'acheminement des produits alimentaires. Un mouvement qui permet une harmonie entre les populations et les territoires. Un retour aux sources en quelque sorte, au temps où les moyens de transports étaient moins développés et où l'économie n'était pas encore mondialisée.

Le locavorisme, quels intérêts ?

Le Locavorisme est présenté comme une alternative aux conséquences négatives de la mondialisation. En privilégiant au maximum les produits locaux dans leur alimentation, les locavores contribuent ainsi à aider l'économie qui les entoure tout en diminuant leur empreinte carbone sur la planète. Et les locavores ne sont pas justes des « écolos bobos », car depuis son arrivée en France en 2008, le locavorisme semble séduire de nombreux consommateurs tout simplement éclairés et avertis des enjeux du développement durable.

Le locavorisme permet ainsi aux petits producteurs, aux coopératives de cultivateurs, aux AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et aux commerçants et artisans locaux de vivre et de résister à la concurrence.

Ce mode de consommation permet d'aider au maintien de la diversité des paysages, des cultures et des écosystèmes. Enfin, qui dit local, dit aussi de saison, ce qui permet aux populations de profiter de produits frais et plus savoureux que lorsqu'ils sont cueillis et expédiés depuis des milliers de kilomètres ou cultivés sans soleil naturel par exemple.

SOURCE : <http://blog.fleurancenature.fr/post/Etre-locavore-Pourquoi-ca-sert-a-quoi> 02/03/2021 à 17h30



Dossier N°3 T - Cuisine : La créativité en cuisine

/4 points

➡ **La situation** : Votre chef est satisfait du menu que vous avez proposé. Il se projette déjà à la réouverture du restaurant et songe à la nouvelle carte. Il vous demande de prendre un des constituants de votre menu (entrée, plat ou dessert) et d'y apporter votre créativité.

➡ **3.1 - Votre rôle :**

Choisir un plat proposé précédemment et **citer** 4 règles de compositions sur lesquelles il sera possible de travailler pour le rendre plus créatif. **Apporter des exemples** pour chaque règle de compositions citées en relation avec la recette **Annexe N°6 T – Cuisine**

➡ **3.2 - Votre rôle :**

Votre recette et dressage imaginés, **créer** une appellation qui saura susciter l'envie aux clients de la commander. **Annexe N°7 T – Cuisine**

Annexe N°6 T – Cuisine

/2 points

Recette	Règles de composition	Exemple pour votre recette

Annexe N°7 T – Cuisine

/2 points

Appellation :

-

Dossier N°4 T - Cuisine : Les différents concepts de restauration /3 points

➤ **La situation :**

En fonction de votre menu et des demandes de la clientèle, la production sortira de la cuisine, soit en liaison froide, soit en liaison chaude. Il sera donc important d'expliquer les bonnes pratiques aux clients. Plusieurs types d'affichage mis en place, rappellent le principe de ces types de production, **Document N°4 T – Cuisine**. Le commis débutant au sein de la brigade est perturbé par ces affichages.

➤ **4.1 - Votre rôle :**

Définir la liaison froide dans **l'Annexe N°8 T - Cuisine**, à l'aide du **Document N°4 T – Cuisine**.

➤ **4.2 - Votre rôle :**

Définir la liaison chaude dans **l'Annexe N°9 T - Cuisine**, à l'aide du **Document N°4 T - Cuisine**.

➤ **4.3 - Votre rôle :**

Dans **l'Annexe N°10 T – Cuisine**, citer deux préconisations aux clients pour ne prendre aucun risque sanitaire.

Annexe N°8 T – Cuisine /1 points

Définition de la « Liaison Froide »

.....

.....

.....

.....

.....

Annexe N°9 T – Cuisine /1 points

Définition de la « Liaison Chaude »

.....

.....

.....

.....

.....

Annexe N°10 T – Cuisine

/1 points

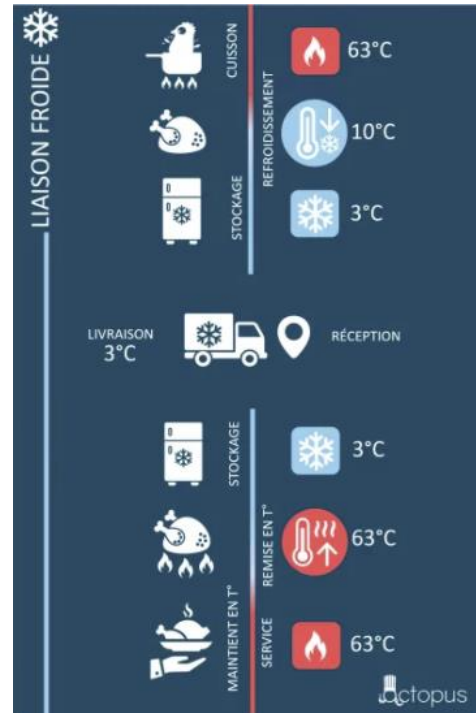
Préconisations

N°1

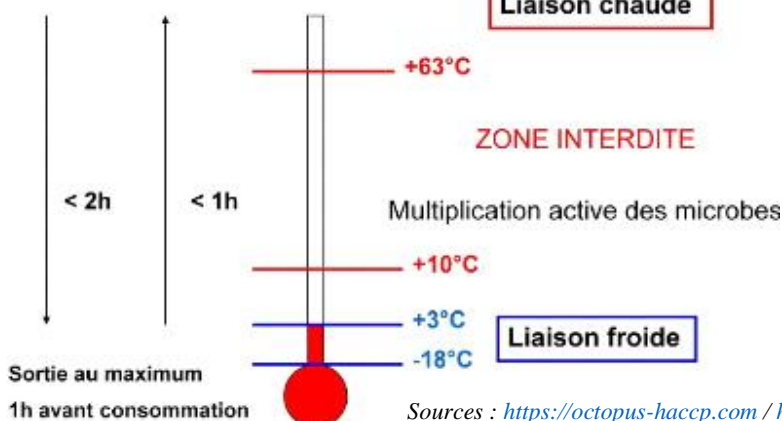
N°2

--	--

Document N°4 T – Cuisine



À cœur jusqu'à distribution



P

Sources : <https://octopus-haccp.com/> / <http://blog.pesage-mb.com/> / <http://www.memoireonline.com/11/11/4958/m-La-prevention-des-intoxications-alimentaires-en-restauration-collective3.html> 02/03/2021 à 17h30

ARTIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES

Dossier N°1 SA - Cuisine : Les comportements alimentaires	/ 5 points
➤ La situation : La première période de confinement qui a duré 51 jours a modifié les habitudes et les comportements alimentaires des Français. A ce sujet, vous prenez le temps de lire, avec votre chef, un article de Santé Publique France (Document N°1 SA – Cuisine) afin de comprendre les effets du confinement sur l'alimentation des Français. Vous souhaitez ainsi adapter vos nouvelles pratiques aux attentes de la clientèle.	
➤ 1.1 - Votre rôle : Présenter les quatre évolutions constatées des habitudes alimentaires suite au confinement. Annexe N°1 SA – Cuisine.	
➤ 1.2 - Votre rôle : Expliquer pourquoi le confinement a entraîné une prise de poids chez de nombreux Français. Annexe N°2 SA – Cuisine.	
➤ 1.3 - Votre rôle : Repérer le principal avantage du confinement sur les habitudes alimentaires des Français. Annexe N°3 SA – Cuisine.	

Annexe N°1 SA – Cuisine	/2 points
--------------------------------	------------------

Les quatre évolutions constatées des habitudes alimentaires suite au confinement :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°2 SA – Cuisine	/1,5 points
--------------------------------	--------------------

Explication de la prise de poids chez de nombreux Français pendant le confinement :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°3 SA – Cuisine

/1,5 points

Le principal avantage du confinement sur les habitudes alimentaires des Français :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Document N°1 SA – Cuisine : Article de Santé Publique France



Communiqué de presse
Saint-Maurice, 19 mai 2020

Confinement : quelles conséquences sur les habitudes alimentaires ?

Pendant 51 jours, le confinement imposé par l'épidémie de Covid-19 a bouleversé le quotidien des Français jusque dans leurs habitudes alimentaires. Santé publique France a intégré dans les troisième et sixième vagues de son enquête CoviPrev¹ des questions sur l'alimentation, afin d'évaluer ces changements. Les principales évolutions déclarées portent sur le grignotage, le fait de cuisiner maison, l'accessibilité des produits alimentaires et le poids. Pour améliorer son alimentation au quotidien, de nombreux outils existent et les Français s'y sont référés pendant le confinement : le site mangerbouger.fr a connu une hausse de fréquentation de 60% par rapport à 2019.

Un impact certain du confinement sur les comportements alimentaires

Alimentation moins équilibrée, plus de grignotage, davantage de fait-maison... le confinement a modifié les habitudes alimentaires. Selon les résultats recueillis dans l'enquête CoviPrev :

- 17% des personnes interrogées considèrent que **leur alimentation est moins équilibrée** qu'avant le confinement (contre 13% déclarant une alimentation plus équilibrée que d'habitude) ;
- 22% déclarent **grignoter entre les repas plus que d'habitude** (contre 17% moins que d'habitude) ;
- 37% des personnes interrogées déclarent **cuisiner des plats-maison plus que d'habitude** (contre 4% moins que d'habitude) ;
- 27% déclarent **avoir pris du poids** (contre 11% en avoir perdu).

La tendance au grignotage et à la prise de poids s'amplifie au fil du confinement avec 27% des personnes interrogées déclarant grignoter entre les repas plus que d'habitude début mai (vs 22% à la mi-avril) et 36% des personnes déclarant avoir pris du poids (vs 27% à la mi-avril).

Parallèlement, des **difficultés d'approvisionnement et une plus grande attention portée au budget alimentaire** sont ressenties par les répondants :

- 57% déclarent trouver moins que d'habitude les aliments qu'ils souhaitent dans les magasins
- 23% portent plus d'attention que d'habitude à leur budget alimentaire.

Source : santepubliquefrance.fr/presse/2020/confinement-queelles-consequences-sur-les-habitudes-alimentaires

Dossier N°2 SA - Cuisine : La sécurité alimentaire / 5 points

➡ **La situation :**

Afin de mettre en place la vente à emporter et le click and collect pour répondre à une demande grandissante de la clientèle, vous vous renseignez sur les règles d'hygiène à respecter (**Document N°2 SA – Cuisine**). Vous souhaitez que tout le travail réalisé au sein du restaurant soit en parfait accord avec le développement durable mais aussi avec le cadre de l'hygiène et de la sécurité.

➡ **2.1 - Votre rôle :**

Enoncer les principaux objectifs des règles d'hygiène énoncées dans le décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020.

Annexe N°4 SA – Cuisine.

➡ **2.2 - Votre rôle :**

Décrire de quelle manière le restaurateur doit faire respecter les règles d'hygiène au sein de son établissement.

Annexe N°5 SA – Cuisine.

➡ **2.3 - Votre rôle :**

Identifier les trois gestes barrières qui doivent être respectés au sein du restaurant.

Annexe N°6 SA – Cuisine.

Annexe N°4 SA – Cuisine /2 points

Les principaux objectifs des règles d'hygiène énoncées dans le décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°5 SA – Cuisine /1,5 points

Description des règles d'hygiène à faire respecter par le restaurateur :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°6 SA – Cuisine /1,5 points

Les trois gestes barrières à respecter au sein du restaurant :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Document N°2 SA – Cuisine : Les règles d’hygiène à respecter pour permettre la vente à emporter mise en place par un restaurateur

Le décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 précise que par dérogation les restaurateurs et les débits de boissons sont autorisés à conserver leurs activités de vente à emporter, par un système de livraison ou par le biais du click and collect. Les règles permettent d’empêcher la propagation du coronavirus concernant les salariés, les clients et les livreurs. Le restaurateur est donc tenu de faire respecter ces règles, notamment sur le modèle préconisé : « Préparer – Réaliser – Vérifier ».

Les mesures générales au sein de l’établissement sont les suivantes :

- Le port du masque est obligatoire pour tout le monde, dans les locaux et dans l’enceinte de l’entreprise. Les dispositifs alternatifs au masque, comme les visières ou les demies-visières, sont interdits ;
- La distanciation sociale doit pouvoir être respectée ;
- Le restaurateur doit définir un plan de circulation pour fluidifier les mouvements et éviter les croisements ;
- Il doit établir une jauge concernant le nombre de personnes pouvant être présentes en même temps dans les locaux et l’afficher à l’entrée du restaurant ;
- L’établissement doit être nettoyé au moins une fois par jour avec un nettoyeur virucide ;
- L’aération régulière des espaces de travail et d’accueil du public (pendant 15 minutes toutes les 3 heures) doit être observée. À défaut, un apport d’air neuf par le système de ventilation sera assuré ;
- Du gel hydro alcoolique doit être mis à disposition dès l’entrée ;
- Le restaurateur doit faciliter le suivi des contacts en cas de contamination ;
- L’attente devant l’établissement ne doit pas générer d’attroupement ou de gêne pour les passants.

Source : compagniedesserts.com/reglementation-vente-emporter/

Dossier N°3 SA - Cuisine : Les liaisons froide et chaude / 5 points

➔ **La situation :**

En fonction des menus proposés et des demandes de la clientèle, la production sortira de la cuisine en liaison froide ou en liaison chaude. Afin de respecter au mieux les préconisations vous essayez de comprendre l'effet de la température sur les micro-organismes (**Document N°3 SA – Cuisine**). Votre objectif est bien-sûr d'éviter la contamination et la prolifération des micro-organismes pathogènes dans les plats vendus aux clients du restaurant.

➔ **3.1 - Votre rôle :**

Expliquer pourquoi la fourchette de températures de +10°C à +63°C est une zone « interdite » pour les plats à emporter.

Annexe N°7 SA – Cuisine.

➔ **3.2 - Votre rôle :**

Différencier l'effet de la chaleur et du froid sur les micro-organismes.

Annexe N°8 SA – Cuisine.

➔ **3.3 - Votre rôle :**

Justifier la nécessité de maintenir les plats à emporter à une température « à cœur » supérieure ou égale à +63°C dans le cadre de la liaison chaude.

Annexe N°9 SA – Cuisine.

Annexe N°7 SA – Cuisine /2 points

Explication de l'existence de la zone « interdite » entre +10°C et +63°C pour les plats à emporter :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°8 SA – Cuisine /1,5 points

Différenciation de l'effet de la chaleur et du froid sur les micro-organismes :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°9 SA – Cuisine **/1,5 points**

Justification de la nécessité de maintenir les plats à emporter à une température « à cœur » supérieure ou égale à +63°C dans le cadre de la liaison chaude :

.....

.....

.....

.....

.....

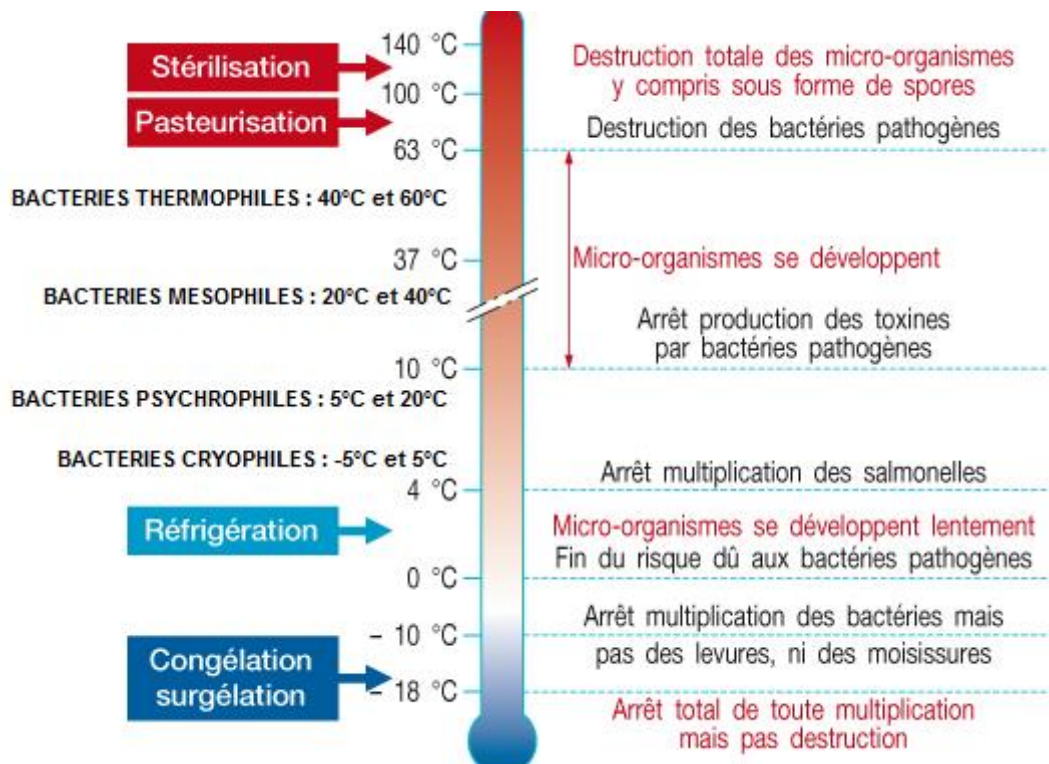
.....

.....

.....

.....

Document N°3 SA – Cuisine : L'effet de la température sur les micro - organismes



Dossier N°4 SA - Cuisine : Les équipements professionnels / 5 points

➤ **La situation :**

Le responsable du restaurant souhaite investir dans de nouveaux équipements professionnels. Vous faites alors un point avec lui sur les appareils producteurs de chaleur utilisés dans le restaurant.

(**Document N°4 SA – Cuisine**). Votre objectif est bien-sûr d'éviter la contamination et la prolifération des micro-organismes pathogènes dans les plats vendus aux clients du restaurant.

➤ **4.1 - Votre rôle :**

Décrire le principe de fonctionnement d'un brûleur à gaz.

Annexe N°10 SA – Cuisine.

➤ **4.2 - Votre rôle :**

Décrire le principe de fonctionnement d'une plaque de cuisson électrique.

Annexe N°11 SA – Cuisine.

➤ **4.3 - Votre rôle :**

Indiquer les avantages et les inconvénients des appareils fonctionnant au gaz et des appareils électriques.

Annexe N°12 SA – Cuisine.

Annexe N°10 SA – Cuisine /2 points

Description du principe de fonctionnement d'un brûleur à gaz :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°11 SA – Cuisine /1,5 points

Description du principe de fonctionnement d'une plaque de cuisson électrique :

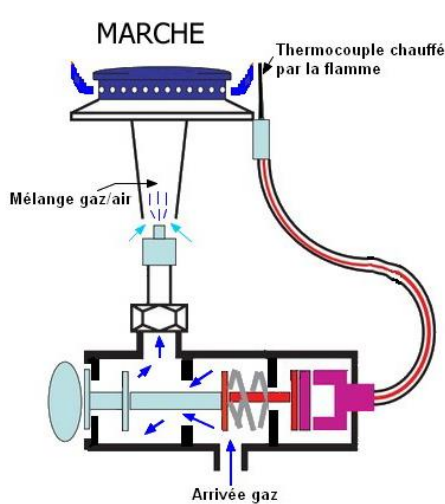
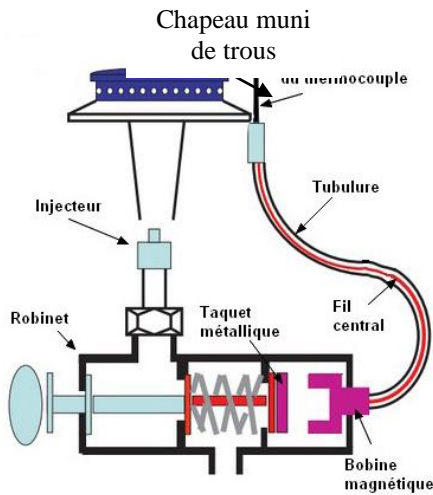
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Annexe N°12 SA – Cuisine /1,5 points

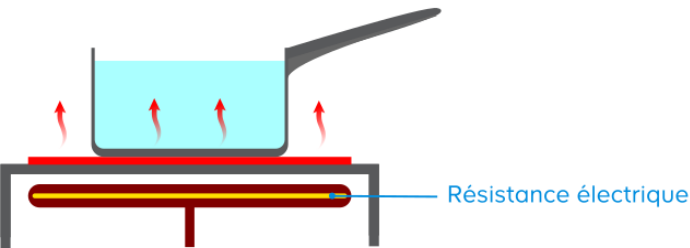
Les avantages et les inconvénients des appareils fonctionnant au gaz et des appareils électriques

	Avantages	Inconvénients
Appareils fonctionnant au gaz	→	→
Appareils électriques	→	→

Document N°4 SA – Cuisine : Brûleur à gaz et plaque de cuisson électrique



electroguide.com



Castorama.fr

Le brûleur à gaz

Il faut être raccordé au gaz de ville ou utiliser des bonbonnes pour en profiter. Adoptée par de nombreux cuisiniers, la plaque de cuisson au gaz permet une variation de température rapide, idéale pour maîtriser ses cuissons. Elle reste tout de même difficile à entretenir et les risques de production de monoxyde de carbone ne sont pas à négliger.
 engie.fr

La plaque de cuisson électrique

Facile à entretenir et économique à l'achat, elle est gourmande en énergie. De plus, la plaque reste chaude une fois éteinte, ce qui favorise les risques de brûlures ! Enfin, elle ne permet pas de baisse ou de hausse de température rapide, ce qui rend la cuisson imprécise.
 engie.fr