

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

SESSION 2024

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

SUJET

Aucun document ou matériel autorisé

Ce sujet comprend 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé
dans une copie anonymée.**

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE	2406-CU T 11 1	Session 2024	SUJET
ÉPREUVE : E1 Epreuve scientifique et technique Sous-épreuve E 11 Technologie	Durée : 1 heure	Coefficient :2	Page 1/12



Source : <https://stock.adobe.com/fr/search?k=%22grand+hôtel-dieu%22>, consulté le 28 juin 2021 à 9h

Le grand hôtel-Dieu est un joyau du patrimoine architectural lyonnais, qui propose différents points de restauration, dont le restaurant Epona's.

Vous venez d'être recruté en tant que chef de partie afin de participer à son ouverture.

Le chef de cuisine **Maxime Dupond**, une étoile au guide Michelin, propose une cuisine qui met à l'honneur des **classiques lyonnais réinterprétés**, ainsi qu'une **cuisine inspirée des voyages** : Beyrouth, la Polynésie française, Londres, la Nouvelle-Calédonie...

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

Nombre de couverts par jour (70 personnes pour l'activité restaurant, jusqu'à 450 personnes pour l'activité séminaire)

Moyenne de 65 couverts par jour pour le restaurant

Ticket moyen 55 €

Ouverture 7 jours sur 7 — de 12 h à 21 h

CONCEPT(S) DE RESTAURATION

Epona's est un restaurant gastronomique, récompensé d'une étoile au guide Michelin. Son chef, Maxime Dupond, propose à la carte des classiques lyonnais réinterprétés de façon actuelle.

Un des plats emblématiques est la K'nelle, une version modernisée de l'incontournable spécialité régionale, la quenelle de brochet, sauce nantua.

Le chef propose également des cocottes salées et sucrées à partager, qui se laissent déguster en toute simplicité et convivialité, comme à la maison.

Source : <https://www.grand-hotel-dieu.com>, consulté et modifié le 31/05/2021 à 09 :15h

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE	2406-CU T 11 1	Session 2024	SUJET
ÉPREUVE : E1 Epreuve scientifique et technique Sous-épreuve E 11 Technologie	Durée : 1 heure	Coefficient :2	Page 2/12

PRÉSENTATION DES DOCUMENTS & BARÈME DE NOTATION				
Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports	Points	Barème
Dossier 1	Carte d'été - influence de la cuisine internationale	Document 1 Annexe 1 Annexe 2 Document 2 Annexe 3		12 points
Dossier 2	La viande de boucherie	Document 3 Annexe 4 Document 4 Annexe 5		10 points
Dossier 3	Tendances en restauration	Document 5 Annexe 6		8 points
Sous Total				30 points
Total notation				20 points

Melon

SOUPE DE MELON, SALADE DE FENOUIL ET PISTACHES,
HUILE D'OLIVE ARBEQUINA DE ALEXIS MUÑOZ
MELON
MELON SOUP, FENNEL AND PISTACHIO SALAD,
ALEXIS MUÑOZ ARBEQUINA OLIVE OIL

15 €

Oignon

PISSALADIÈRE, OIGNONS ROUGES CONFITS
ET ANCHOIS MARINÉS
ONION
PISSALADIERE, RED ONION CONFIT
AND MARINATED ANCHOVIES

16 €

Thon

TARTARE DE THON, POMME, GINGEMBRE
CONFITS, ACCOMPAGNÉ DE FRITES
TUNA
TARTARE OF TUNA, APPLE, GINGER CONFIT
SERVED WITH FRENCH FRIES

PETIT / SMALL 16 €

GRAND / LARGE 24 €

Tomate

BELLES TOMATES À L'ANCIENNE DE LA DRÔME,
BURRATA CRÉMEUSE DE LA FERME LAMBERT SAGE
TOMATO
HEIRLOOM TOMATOES FROM THE DROME REGION,
CREAMY BURRATA CHEESE FROM THE LAMBERT SAGE FARM

17 €

Poulpe

POULPE FAÇON GALICIENNE, ROQUETTE,
POIVRONS CONFITS ET FETA MARINÉE
OCTOPUS
PULPO A LA GALLEGO ROCKET SALAD, BELL PEPPER CONFIT
WITH MARINATED FETA

18 €

Bœuf

TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN, « L'ŒUF FRIT »
ET CONDIMENTS, ACCOMPAGNÉ DE FRITES
BEEF
TARTARE OF LIMOUSIN BEEF, « FRIED EGG », CONDIMENTS SERVED
WITH FRENCH FRIES

24 €

Sans Gluten
Gluten FreeSans Lactose
Lactose FreeVégétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB
et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.
Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

SITUATION

Vous êtes accueilli par le chef Maxime Dupond, qui vous présente l'équipe du Restaurant Epona's et la brigade de cuisine. Vous allez assister le chef pour la rédaction de la nouvelle carte. Le chef aimerait vérifier que vous avez bien compris sa carte de printemps avant de rédiger celle de la saison d'été.

RÔLE

À l'aide du **document 1** (carte de printemps), montrer les connaissances des produits proposés et des sigles qui apparaissent dans la carte.

Répondre aux questions :

- Un client est allergique au lactose. Quels sont les plats qu'il pourra commander ?
- Quels sont les fruits et légumes de saison qui apparaissent dans cette carte ?
- Un client ne connaît pas la pissaladière, décrivez ce plat en quelques lignes :
- Le chef met en avant les producteurs de « burrata » et d'huile d'olive. Selon vous, quel est l'avantage de citer le producteur dans une carte ?

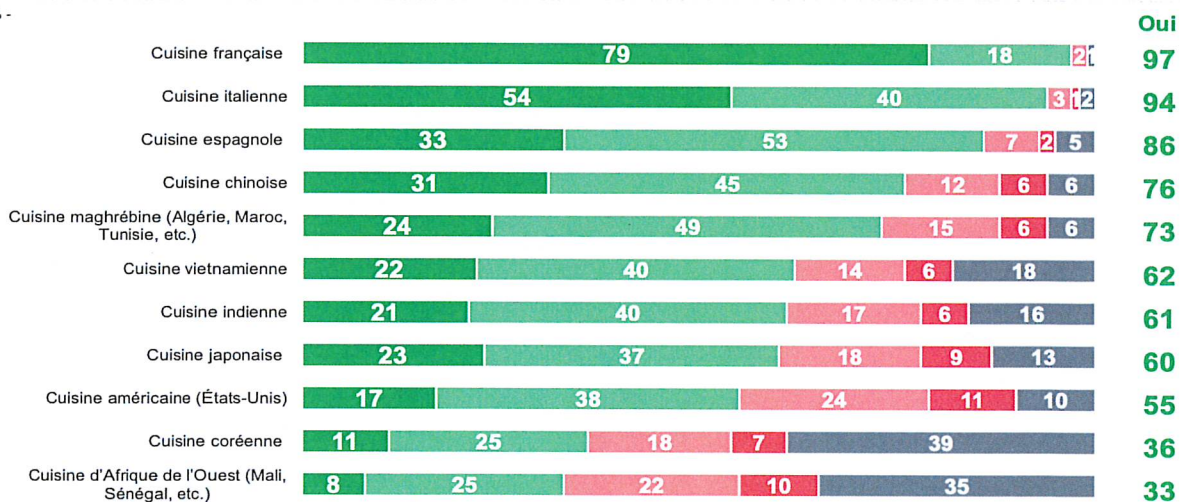
Le chef sélectionne un ensemble de produits et vous demande de proposer d'un produit labellisé, sa région d'origine et une suggestion de plat pour la rédaction de la nouvelle carte d'été.

PRODUIT D'ÉTÉ	APPELLATION AVEC LABEL	LIEU D'ORIGINE (RÉGION...)	APPLICATION CULINAIRE PLAT PROPOSÉ
ANCHOIS			
FRAISE			
MELON			
POIRE			

À la quasi unanimité, les Français déclarent apprécier la cuisine française ainsi que la cuisine italienne, mais ils apprécient aussi largement d'autres types de cuisines étrangères (espagnole, chinoise, maghrébine...)

Personnellement, appréciez-vous chacune des cuisines suivantes ?

À tous, en % -



harris
interactive

■ Oui, tout à fait ■ Oui, plutôt ■ Non, tout à fait ■ Non, plutôt ■ Vous ne l'avez jamais goûtée

6

Source : http://harris-interactive.fr/wp-content/uploads/sites/6/2019/11/Rapport-Harris-Saveurs_du_monde_Groupon.pdf consulté le 15 juin à 18h.

Annexe 3

LA CUISINE INTERNATIONALE

Votre chef aimerait ajouter une influence internationale dans la carte d'été.

À l'aide du **document 2**, quel type de cuisine internationale serait la plus appréciée des clients ? Proposer quatre pays et citer une spécialité typique de chaque pays (**annexe 3**).

CUISINE-PAYS	PLAT TYPIQUE
<i>Exemple : Cuisine française</i>	<i>Exemple de plat : estouffade de Bœuf bourguignonne</i>

Les viandes labellisées françaises

Qu'il s'agisse de viande fraîche, ou de produits à base de viande [cuits, salés, fumés...], la France démontre une fois encore la **grande diversité** de son élevage, et de son terroir. Cette importante **variété** est issue de **traditions ancestrales**, historiquement ancrées dans les différentes régions françaises.

Volailles

Les volailles IGP sont nombreuses, c'est d'ailleurs la catégorie la plus **importante** des indications géographiques françaises. Outre des poulets fermiers de très bonne **qualité** [poulet blanc, jaune, ou noir], la production française comprend aussi des chapons, poulardes, pintades, oies, cailles, ou autres canards. À cette longue liste, s'ajoute également les **volailles de Bresse AOP**, seule volaille bénéficiant du précieux label AOP. La majorité des volailles IGP bénéficient du **double label IGP et Label Rouge**.

Viandes bovines

Avec au moins **25** races différentes, la France compte le plus grand nombre de **variétés bovines** d'Europe.

Parmi les races à viande on peut citer la **charolaise**, la **limousine**, la **rouge des prés Maine Anjou AOP**, la **blonde d'Aquitaine**, la **Parthenaise**, l'**Aubrac**, la **Salers**, la **Gasconne** et bien d'autres...

À cette liste, s'ajoutent également des **viandes AOP**, comme le **taureau de Camargue**, le **fin gras du Mézenc**, ou encore le **bœuf de Charolles**.

Viande de porc

Qu'elle soit **fermière**, **IGP**, **label rouge**, ou encore **AOP**, avec le **porc noir de Bigorre**, le **Kintoa AOP**, ou le **porc corse AOP**, la viande de porc française offre une formidable **palette gustative** et consacre véritablement une démarche de **haute qualité** gastronomique.

Viande ovine

Est concernée essentiellement de la viande d'agneau, qu'il soit **fermier**, **laiton**, ou **agneau sous la mère**. Des nombreuses appellations d'agneau sous le label **IGP** comme l'**agneau du Poitou-Charentes IGP et label rouge** et l'**agneau du Bourbonnais IGP et label rouge**, la viande ovine **AOP** la plus connue c'est l'**agneau des prés salés de la baie de la Somme AOP** et l'**agneau des prés salés du mont Saint-Michel AOP**.

Source : <https://www.originfood.info/igp-france/> consulté le 14 juin à 12h.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE	2406-CU T 11 1	Session 2024	SUJET
ÉPREUVE : E1 Epreuve scientifique et technique Sous-épreuve E 11 Technologie	Durée : 1 heure	Coefficient :2	Page 7/12

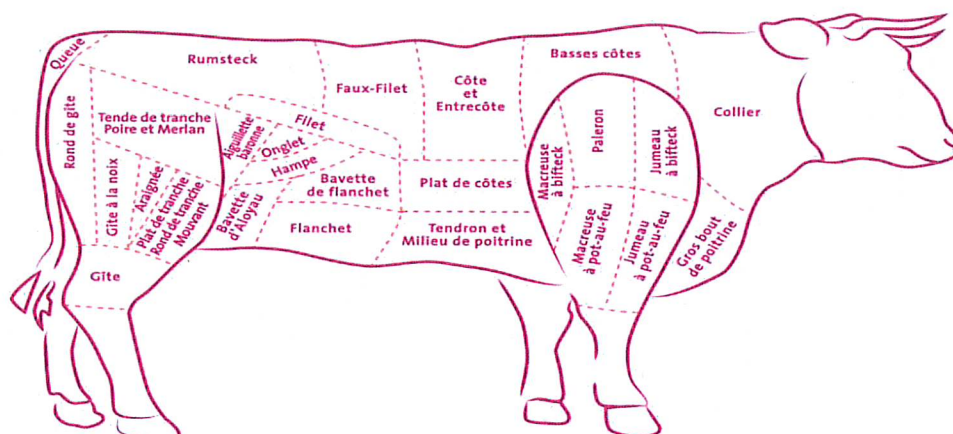
SITUATION

Votre chef vous confie la responsabilité de la partie viandes et volailles. Il voudrait mettre en avant les productions de qualité.

RÔLE

En vous aidant du **document 3**, proposer des appellations de plat de la gastronomie classique française pour chaque viande et volaille citées dans le tableau en prenant soin d'indiquer les labels de qualité. (annexe 4).

PROPOSITION DES PLATS RÉGIONAUX À BASE DE DIFFÉRENTES VIANDES LABELLISÉES	
1 plat à base de volaille AOC-AOP française	
1 plat à base de viande bovine AOP française	
1 plat à base d'agneau labellisé français	
1 plat à base de veau labellisé français	
1 préparation à base de porc labellisé français	



Source : <https://bonjourlebon.fr/journal/comment-choisir-bon-morceau-boeuf-n32>; consulté le 20 juin 2021 à 18h.

En 2012, le prix de la viande de boucherie (bœuf, porc hors charcuterie, veau, agneau et viande chevaline) s'est élevé, en moyenne, à 10,58 euros soit une augmentation de 4,2 % par rapport à 2011. C'est près de 25 % de plus qu'il y a dix ans. À ce rythme, la viande de boucherie va-t-elle devenir un produit de luxe ou peut-on repenser un équilibre différent ? Entre une demande en baisse en France et une offre de plus en plus coûteuse, peut-on valoriser des morceaux de viande moins connus et moins coûteux ?

Des différences de prix selon les morceaux

Les différences de prix d'un morceau à l'autre s'expliquent de leur côté par l'intérêt plus grand des consommateurs pour certaines pièces « nobles » comme le filet, qui ne représentent qu'une très faible partie d'une carcasse. Alors que le prix moyen de la viande de boucherie commercialisée en grande distribution s'établit à 10,58 €, certaines pièces sont ainsi vendues à des prix sensiblement plus élevés tandis que d'autres morceaux sont vendus nettement moins cher, soit une fourchette qui peut aller en moyenne de 5 à 40 euros le kilo selon les morceaux.

Source : <https://www.la-viande.fr/webtv/economie-metiers/prix-viande> consulté le 09 juin 2021 à 8 :30

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE	2406-CU T 11 1	Session 2024	SUJET
ÉPREUVE : E1 Epreuve scientifique et technique Sous-épreuve E 11 Technologie	Durée : 1 heure	Coefficient :2	Page 9/12

SITUATION

La sélection des meilleurs morceaux tient compte de divers paramètres : type de cuisson choisi, prix d'achat et de vente, qualités organoleptiques de la race et morceau, plat proposé... Votre chef doit choisir les morceaux ayant le meilleur rapport qualité-prix.

RÔLE

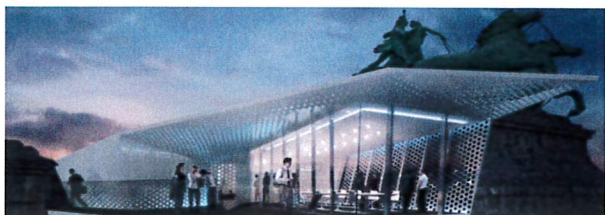
Lire l'article (**document 4**) provenant du site « la viande.fr » qui aborde la notion de prix-morceaux choisis. Compléter le tableau.

« pièces en sauce » :	Justifier votre choix
NOM DU MORCEAU CHOISI	
« pièces grillées » :	Justifier votre choix
NOM DU MORCEAU CHOISI	
« pièces braisées » :	Justifier votre choix
NOM DU MORCEAU CHOISI	
Donner un argument au chef pour proposer des morceaux moins coûteux à la carte :	
Justifier la valorisation des morceaux moins connus de troisième catégorie, citer un morceau.	

DOCUMENT 5

LE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Le restaurant éphémère :



nouveau concept culinaire : les « **pop-up restaurants** » ou « **restaurants éphémères** ».

On entend de plus en plus parler d'un Cette nouvelle tendance garde encore sa part de mystérieuse. Ces derniers se démocratisent au fil des saisons dans les grandes villes. Ce type de restaurants est assez apprécié des gourmets. Comme son nom le laisse deviner, le restaurant éphémère n'existe que pour **un temps donné** voire pour

un événement précis. Il peut autant exister le temps d'un soir que d'une année entière. Dans tous les cas, il ne perdure pas sur le long terme. **La mobilité** est sûrement l'avantage principal. La situation géographique d'un restaurant est déterminante dans sa réussite. Ainsi, il est possible de tester son concept à différents endroits pour déterminer le meilleur quartier où s'installer !

Tester ses menus et son concept avant d'investir dans un restaurant classique : Ouvrir un restaurant éphémère permet de **tester cuisine et concept**. Vous pourrez adapter la future carte du restaurant selon le succès des plats.

La variété a toute sa place ici : on peut autant proposer une cuisine de gastronomie qu'une carte gourmande. Ouvrir un restaurant éphémère représente l'occasion d'innover et de démontrer vos talents culinaires ! Vous pouvez proposer des menus entrée plat atypiques, des desserts gourmands jamais vus, des dégustations inédites. N'hésitez pas à rendre votre cuisine créative.

En ouvrant un *pop-up restaurant*, vous pouvez vous essayer à plusieurs **types de cuisines**. Voici quelques idées pour vous inspirer :

- Plats traditionnels.
- Restaurant gastronomique.
- Fait maison.
- Saveurs d'ailleurs.
- Cuisine du terroir.
- Cuisine française.
- Cuisine de brasserie.
- Cuisine raffinée.

Également, vous pouvez tester différents **concepts de restaurants**. Voici quelques inspirations :

- Un restaurant avec une ambiance chaleureuse.
- Un concept cosy.
- Un restaurant auberge.
- Un restaurant-bar.
- Un restaurant proposant une ambiance distinguée.
- Un restaurant authentique.
- Un Restaurant de qualité.
- Un resto plus convivial.
- Restaurant-brasserie ou encore un bistrot.
- Un restaurant qui propose une cuisine avec uniquement des produits de saison.

Le pop-up restaurant est l'opportunité de **collaborer avec plusieurs fournisseurs**. Par exemple, vous pouvez essayer plusieurs produits de producteurs locaux, un traiteur et un sommelier par secteur géographique. N'hésitez pas à déguster les produits avant de les travailler.

Source : <http://prestachef.fr/2020/09/27/restaurant-ephemere/> consulté le 11 juin 2021 à 8:40h

Source image : <https://www.aa13.fr/architecture/le-cube-restaurant-ephemere-2656> consulté le 11 juin 2021 à 9:15h

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE	2406-CU T 11 1	Session 2024	SUJET
ÉPREUVE : E1 Epreuve scientifique et technique Sous-épreuve E 11 Technologie	Durée : 1 heure	Coefficient :2	Page 11/12

SITUATION

Votre chef, passionné de voyages et d'innovations, à l'instar de la déesse EPONA, aimerait créer un restaurant éphémère pour les soirées estivales dans le parc du théâtre Antique de la ville, et vous propose de l'aider.

RÔLE

À l'aide du **document 5** (article sur les restaurants éphémères), compléter l'**annexe 6** : caractériser, nommer votre restaurant éphémère, proposer un menu attractif pour une soirée d'été et nommer une technique de cuisine innovante que vous aurez mise en valeur dans votre menu.

Carte éphémère des soirées estivales :

TYPE DE CONCEPT DE RESTAURANT	
TYPE DE CUISINE	
NOM DU RESTAURANT ÉPHÉMÈRE	
MENU PROPOSÉ : (ENTRÉE, PLAT AVEC GARNITURE ET DESSERT)	Entrée : Plat : Garniture : Dessert :
UNE TECHNIQUE DE CUISINE INNOVANTE	