

EP 1 - Mise en situation d'évaluation n° 1

Vous effectuez votre seconde période en entreprise dans le complexe hôtelier « Le Vénus » à Colmar **DOCUMENT 1** sous la responsabilité de M. MARTIN chef des cuisines. Avant de vous confier de nouvelles activités, ce dernier souhaite vous positionner par rapport à vos compétences et connaissances acquises lors de votre formation.

PRÉSENTATION DES DOMAINES & BARÈME DE NOTATION

Technologie OPC				Sciences appliquées			
Critères d'évaluation				Critères d'évaluation			
	Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation		points		Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation		points
Dossier ①	Pertinence des réponses Exactitude des connaissances		points	Dossier ⑤	Pertinence des réponses Exactitude des connaissances		points
Dossier ②			points	Dossier ⑥			points
Dossier ③			points	Dossier ⑦			points
Dossier ④			points	Dossier ⑧			points
	Qualité de la réflexion et de l'argumentation		points		Qualité de la réflexion et de l'argumentation		points
TOTAL		/ 20 Points		TOTAL		/ 20 Points	

Gestion appliquée			
Critères d'évaluation			
	Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation		points
Dossier ⑨	Pertinence des réponses Exactitude des connaissances		points
Dossier ⑩			points
Dossier ⑪			points
	Qualité de la réflexion et de l'argumentation		points
TOTAL		/ 20 Points	

**N.B. : toutes les pages sont à remettre avec la copie.
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice autorisée**

SUJET CCF

<p style="text-align: center;">Académie de Strasbourg BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE Session : Coef : 3 Durée : 3 heures</p>	<p style="text-align: center;">EPREUVE EP1 et E1 situation 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Sous épreuve de technologie professionnelle CCF Sous épreuve de sciences appliquées CCF Sous épreuve de gestion appliquée CCF
Lycée :	Ce sujet comporte 1 pages Page 1/1



Domaine 1 Technologie professionnelle

Dossier 1 : Personnel

↻ Contexte :

Le chef vous remet les suggestions du jour de la cafétéria en **DOCUMENT 2** et vous demande d'organiser la production en fonction des chefs de partie présents **le mercredi** en tenant compte du planning de service en **DOCUMENT 3**.

↻ Votre rôle :


Indiquer le chef de partie responsable de la production du plat en  **ANNEXE 1**.
Répondre aux questions formulées par le chef  **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : Fruits et légumes

↻ Contexte :

Au restaurant de la cafétéria, on vous demande de faire une information aux clients sur les légumes et les fruits présents sur la carte des suggestions.

↻ Votre rôle :


Reclasser les légumes et les fruits en fonction des familles proposées et citer la saisonnalité en  **ANNEXE 3**.
Proposer également un argumentaire commercial pour la garniture primeur.

Dossier 3 : Matériel

↻ Le contexte :

Dans le restaurant gastronomique le chef a mis en place une machine sous vide, il vous questionne par rapport à la législation et le processus de la mise sous vide d'un carré d'Agneau.

↻ Votre rôle :


A l'aide de vos connaissances et de l'article en **DOCUMENT 4**, définir la machine sous-vide, rappeler le processus de mise en poche d'un carré d'agneau et les informations figurant sur l'étiquette de traçabilité en  **ANNEXE 4**.

Dossier 4 : Approvisionnement

↻ Le contexte :

Le chef vous remet un bon de livraison **DOCUMENT 5** de marchandises et vous interroge sur les différentes gammes de produits.

↻ Votre rôle :

Déterminer les gammes et reclasser les denrées en fonction du type de restauration en  **ANNEXE 5**.

Domaine 2 Sciences appliquées

Dossier 5 : Adopter une attitude et un comportement professionnel

➡ Le contexte : Lors de votre entretien, le chef de cuisine insiste sur le port d'une tenue impeccable et vous rappelle l'obligation réglementaire de l'hygiène du personnel.

➡ Votre rôle :

À l'aide de vos connaissances et de vos pratiques professionnelles, compléter l'📁 **ANNEXE 6**.

Dossier 6 : Appliquer les principes de nutrition

➡ Le contexte : Le chef vous demande d'analyser les constituants alimentaires des suggestions du jour présentées dans le **DOCUMENT 2**.

➡ Votre rôle :

Compléter l'📁 **ANNEXE 7** à partir de vos connaissances.

Dossier 7 : Réaliser les préparations préliminaires

➡ Le contexte : Vous préparer les sauces accompagnant les hors d'œuvres des suggestions du jour du **DOCUMENT 2**.

➡ Votre rôle :

Caractériser les propriétés mises en jeu lors de la réalisation de ces sauces (vinaigrette et mayonnaise) en complétant l'📁 **ANNEXE 8**.

Dossier 8 : Mettre en œuvre les cuissons

➡ Le contexte : Le carré d'agneau mis sous vide est réchauffé à l'aide d'un bain-marie muni d'un thermoplongeur dont la notice d'utilisation est en **DOCUMENT 6**.

➡ Votre rôle :

Etudier et compléter le principe de production de chaleur du dispositif en 📁 **ANNEXE 9**.


Domaine 3 Gestion appliquée

Dossier 9 : Environnement juridique

↻ Le contexte :

Monsieur MARTIN souhaite tester vos connaissances relatives au domaine économique et juridique de l'entreprise hôtelière et vous pose quelques questions.

↻ Votre rôle :

Répondre aux questions en  **ANNEXE 10** en vous appuyant sur la fiche d'identité de son établissement **DOCUMENT 1**.

Dossier 10 : Communication externe

↻ Le contexte :

Pour l'organisation d'un week-end "Saveurs exotiques" les 4 et 5 mai prochains réservé par le comité d'entreprise des établissements BLANCS, une commande d'épices a été passée le 2 avril 2013 auprès du fournisseur "Le Monde des Epices".

Alain LUTRINGER commercial, joignable au 03 89 57 22 22 a promis à M. MARTIN une livraison très rapide.

Aujourd'hui, lundi 29 avril 2013, la marchandise n'a toujours pas été livrée et M. MARTIN inquiet vous demande de prendre en charge le problème.

↻ Votre rôle :

Afin de résoudre cette situation dans les meilleurs délais, une communication téléphonique s'impose.


Avant d'appeler votre correspondant, vous préparez le plan de votre entretien  **ANNEXE 11** en consultant le bon de commande correspondant **DOCUMENT 7**.

Dossier 11 : Environnement commercial

↻ Le contexte :

Après la livraison du fournisseur «Le monde des épices» le 30 avril 2013, la facture est adressée à l'hôtel-restaurant LE VENUS. Monsieur MARTIN vous la communique afin de l'aider à la contrôler avant son règlement. Il en profite pour vous poser quelques questions au sujet des réductions commerciales et financières.

↻ Votre rôle :

Répondre aux questions en  **ANNEXE 12** après analyse de la facture **DOCUMENT 8**.

DOCUMENT 1

Fiche descriptive de l'entreprise

LE VENUS

Activité : hôtels et restaurants

12 rue de Lorraine

68000 Colmar

☎ 03 88 25 26 99

✉ patrick.martin@gmail.com

<http://www.levenus>

RCS Colmar B 572 203 847

SARL au capital de 50 000 €

Code APE 557 A

SIRET 444 136 210 00

12 salariés

Cet établissement offre 2 concepts de restauration :

- Une cafétéria,
- Un restaurant gastronomique.

DOCUMENT 2

Salade niçoise
Aspic de saumon fumé et asperges

Truite en papillote et julienne de légumes
Dos de cabillaud poché sauce hollandaise

Mignon de veau sauté garniture forestière
Blanquette de volaille primeur

Tarte Bourdaloue
Tiramisu aux fruits rouges

DOCUMENT 3

Chefs de partie	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Jean	Pâtissier	Congé	Congé	Pâtissier	Pâtissier	Pâtissier	Pâtissier
Sophie	Congé	Congé	Tournant	Tournant	Tournant	Tournant	Tournant
Luc	Garde-manger	Garde-manger	Garde-manger	Congé	Congé	Garde-manger	Garde-manger
Marc	Rôtisseur	Rôtisseur	Rôtisseur	Rôtisseur	Rôtisseur	Congé	Congé
Véronique	Poissonnier	Poissonnier	Poissonnier	Congé	Congé	Poissonnier	Poissonnier

DOCUMENT 4

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/equipement-materiel/2012-10/Machines-a-mise-sous-vide.htm>
lundi 22 octobre 2012 17:15

MACHINES À MISE SOUS VIDE

Avec une machine à cloche vous pouvez mettre sous vide des denrées. Les odeurs ne se mélangent pas dans les chambres froides.

N'emballer sous vide que des produits d'une très grande fraîcheur. La température mise sous vide des produits doit être celle du réfrigérateur : de + 2 à + 4 C.
Bien entendu, ne jamais réutiliser des sacs sous vide, ils sont à usage unique.

Comment utiliser les machines sous vide ?

Il faudra être vigilant lors de l'emballage de produits pointus ou à bords tranchants pourraient percer ou déchirer les sachets. Dans ce cas, protéger les bouts pointus à de quelques morceaux de feuille d'aluminium ou avec une protection toile.

Veiller à ce que l'ouverture du sac sous vide (là où se fera la soudure) soit toujours bien propre, plate et dépourvue de plissures.

Pour le nettoyage général, utilisez des produits pour la vaisselle classique et évitez les tampons à récurer.



Légumes sous vide

de

qui
l'aide



Comment choisir des sachets de mise sous vide ?

Le choix des sacs utilisables avec les machines sous vide à cloche est très important. Pour un emballage alimentaire, il existe des sachets de conservation. Ils ne doivent pas contenir de BISPHEENOL A, ni de PHTALATES.

Ils doivent permettre de conserver les aliments à une température ambiante de réfrigération (+ 2 à + 4 °C) et de congélation (- 18 à - 40 °C) en fonction des caractéristiques des produits.

Des sacs de cuisson gaufrés supportant 115 °C sont adaptés à la cuisson au bain-marie ou

au four vapeur.

Que dit la législation sur les machines sous vide ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes : NF EN 292 / EN 1672-2 (Aptitude au nettoyage). Dans la plupart des cas, un endroit propre et hors chaleur (éloigné des fourneaux) est recommandé.

L'étiquetage :

Une fois le produit emballé, il faut l'étiqueter. Il s'agit probablement d'une des normes les plus importantes de l'emballage sous vide.

DOCUMENT 5

EUROCASH Rue de la liberté 68000 Colmar		Bon de livraison n° 22358 589 Transporteur : Gravelot	
Adresse de livraison LE VENUS 12 rue de Lorraine 68000 Colmar		Commande n° 2587 Date 12/12/2012	
dénomination	unité	Quantité commandée	Nombre de colis : 6 Date 12/12/2012
Haricots verts surgelés	Kg	10	
Pommes de terre entières cuites sous vide	Kg	5	signature
Dos de cabillaud surgelé	Kg	6	
Poires au sirop en 5/1	Boite	4	
Noix de saint jacques fraiches	Kg	2	
Foie gras frais sous vide	kg	3	

DOCUMENT 6

Pour ceux qui ne connaîtraient pas, le **thermoplongeur** est un appareil permettant la **cuisson sous vide**.

Machine compacte que l'on plonge dans l'eau et que l'on branche à une prise électrique. On règle la température désirée de cuisson et le temps. Elle permet de maintenir l'eau d'un bain-marie à une température très constante. On peut cuire à 0,1°C près, de 5 à 90°C et jusqu'à 99 heures.

Toutes les fonctions peuvent être contrôlées avec l'aide de 3 boutons seulement. Les deux écrans de contrôle facilitent le contrôle des paramètres les plus importants pendant la cuisson (temps, températures). Le thermoplongeur bénéficie d'une fonctionnalité exclusive lui permettant de s'auto paramétrer en calculant le volume d'eau du bain marie, grâce à un flotteur. Cette fonctionnalité permet ainsi au thermoplongeur d'ajuster ses paramètres et de maintenir avec une haute précision la température d'un bain marie pouvant contenir jusqu'à 20 litres.

Source: http://www.swid.eu/fr/magazine_femina_02/2012



DOCUMENT 7

LE VENUS 12 rue de Lorraine 68000 COLMAR RCS Colmar B 572 203 847 SARL au capital de 50 000 €		Bon de commande N°48 du 02.04.2013		
		LE MONDE DES EPICES 22 rue Denis Papin 68000 COLMAR		
Désignation	Unité	Quantité	P.U.	Montant
Nigelles en graine de Syrie	Boîte de 150 g	1	5,50 €	5,50 €
Sésame noir du Vietnam	Sachet de 100 g	1	9,80 €	9,80 €
Coriandre en graine	Boîte de 150 g	1	5,20 €	5,20 €
Curcuma moulu d'Inde	Boîte de 150 g	1	5,70 €	5,70 €
Sumac de Turquie	Boîte de 150 g	1	6,90 €	6,90 €
Noix de Muscade d'Indonésie	Sachet de 100 g	1	8,10 €	8,10 €
			TOTAL TTC	41,20 €
Date de livraison : le 10.04.2013 au plus tard. Franco de port. Règlement au comptant à réception de la facture.			dont TVA à 5,5 %	2,15 €

DOCUMENT 8**LE MONDE DES EPICES**

22 rue Denis Papin
 68000 COLMAR
 Tél. : 03 89 51 75 30
 Télécopie : 03 89 51 75 42
 RCS COLMAR A 584 638 742
 Crédit agricole N°528631025

LE VENUS
 12 rue de Lorraine
 68000 COLMAR

FACTURE N°953147
 du 15/05/2013

Quantité	Unité	Désignation	Quantité	P.U. HT	Montant HT
1	Boîte de 150 g	Nigelles en graine de Syrie	1	5,21	5,21
1	Sachet de 100 g	Sésame noir du Vietnam	1	9,29	9,29
1	Boîte de 150 g	Coriandre en graine	1	4,93	4,93
1	Boîte de 150 g	Curcuma moulu d'Inde	1	5,40	5,40
1	Boîte de 150 g	Sumac de Turquie	1	6,54	6,54
1	Sachet de 100 g	Noix de Muscade d'Indonésie	1	7,68	7,68
				TOTAL HT	39,05
Conditions générales de vente : Escompte de 2 % Remise de 3 % à partir de 75 € TTC d'achat.				Escompte 2 %	0,78
				Total net financier	38,27
				TVA 5,5 %	2,10
				NET A PAYER TTC	40,37

ANNEXE 1

Chef de partie du mercredi	Intitulés des plats
	Aspic de saumon fumé
	Blanquette de volaille primeur
	Filet de lieu bonne femme
	Mignon de veau sauté garniture forestière
	Salade niçoise
	Tarte Bourdaloue
	Tiramisu aux fruits rouges
	Truite en papillote

ANNEXE 2

Répondre aux questions

Quels sont les jours de congés de Luc ?

Quel poste occupe Véronique le samedi et le dimanche ?

Qui est tournant le vendredi ?

Qui est responsable de la pâtisserie ?

Dans une brigade de cuisine, qui est le responsable et définir ses fonctions ?

ANNEXE 3

Asperges
Carotte
Cèleri
Chou romanesco
Fraise
Poivrons
Laitue
Orange
Poireau
Pomme de terre
Poire

FAMILLE	PRODUITS	SAISON
Agrumes		
feuilles		
Fruits à pépins		
Fruits rouges		
inflorescence		
Racine		
Racine		
Racine		
Rhizome		
Légumes fruits		
Tubercule		

Proposer une argumentation commerciale pour la garniture **primeur** de la blanquette.

ANNEXE 4

Définition de la machine sous vide

Quel est le principe ?

Quels sont les produits pouvant être mis sous vide?

Quelles sont les précautions à prendre ?

Citer le processus de mise sous vide d'un carré d'agneau

Etiquetage du carré d'agneau : informations obligatoires







ANNEXE 5

Denrées	gamme	cafétéria	gastronomique
Haricots verts surgelés			
Noix de saint jacques fraîches			
Dos de cabillaud surgelé			
Pommes de terre entières cuites sous vide			
Poires au sirop en 5			
Foie gras frais sous vide			

ANNEXE 6

1. Compléter le tableau ci-dessous en:

- Mettant les étapes dans l'ordre chronologique en les numérotant dans la première colonne
- Justifiant chaque étape du protocole de lavage des mains.

Ordre	Photos	Étape	Justification
		Rincer mains et avant-bras	
		Prendre du savon antiseptique	
		Essuyer avec du papier à usage unique	
		Mouiller mains et avant-bras	
		Frotter 30 secondes minimum	
		Jeter le papier dans une poubelle à pédale	

2. Justifier la nécessité de ce lavage hygiénique des mains.

-
-
-

3. Citer les 5 familles de micro-organismes.

-
-
-
-
-

ANNEXE 7

1. Préciser les principaux constituants alimentaires présents dans la salade niçoise et préciser leurs rôles respectifs.

Composants	Constituants majoritaires	Rôle
Haricots verts		
Tomate		
Pomme de terre		
Anchois		
Vinaigrette		
Œufs durs		

2. Indiquer la « valeur énergétique » d'1g de lipide.

-
3. Indiquer l'intérêt nutritionnel principal du jus de citron que le chef vous demande d'ajouter à la vinaigrette en remplacement du vinaigre.

-
4. Cocher la bonne réponse :

Ce constituant du jus de citron est :

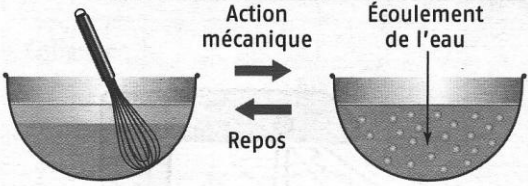

Liposoluble

Hydrosoluble

-
5. Proposer deux autres aliments riches en ce même constituant.
-

ANNEXE 8

1. Renseigner le tableau : (extrait de SA Paccard, 2nde pro FOUCHER, 2011, p128 question1)

Vinaigrette sans moutarde : émulsion		Mayonnaise : émulsion	
			
Ingrédients	Molécules présentes	Ingrédients	Molécules présentes
Huile (1 L) ●	Huile ●
..... (0,3 L)	H ₂ O	Jaune d'œuf	H ₂ O (50%) + ☀

2. Indiquer la particularité de la molécule de l'émulsifiant.

ANNEXE 9

1. A l'aide du document 5 et de vos connaissances, indiquer la source d'énergie du bain-marie.

2. Nommer la réaction qui a lieu lors de la transformation de cette énergie en chaleur.

3. Préciser le (ou les) mode(s) de transmission de chaleur de l'eau à la poche sous vide

Rayonnement

Conduction

Convection

4. Indiquer le risque encouru par un appareil utilisant de l'eau chauffée.

5. Nommer un moyen d'éviter ce risque

ANNEXE 10

1. Préciser en toutes lettres quelle est la forme juridique de cet établissement.

2. Indiquer combien de personnes il faut être au minimum pour créer une SARL.

3. Préciser quel est le capital minimum exigé.

4. Citer deux autres types de sociétés que vous connaissez.

- _____
- _____

5. Expliquer pourquoi M. MARTIN n'a pas opté pour le statut d'entreprise individuelle.

6. Indiquer le nom de la convention collective qui régit ce secteur d'activités.

ANNEXE 11

LE VENUS



FICHE MESSAGE

Date : _____

Destinataire : _____

Téléphone : _____

Objet de l'appel : _____

Plan de la communication :

ANNEXE 12

1. Préciser pourquoi l'hôtel-restaurant LE VENUS a obtenu un escompte.

2. Etant donné que la livraison a été assurée avec presque 3 semaines de retard, indiquer ce que peut négocier M. MARTIN au niveau de la facture.

3. Rappeler l'intérêt pour un fournisseur d'accorder une réduction à un client.

4. Reconstituer le calcul de l'escompte et du net financier.

5. Rappeler les 3 étapes de la vérification de la facture avant son règlement :
