Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro Cuisine, veuillez visiter :
bacprocuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

SESSION 2026

SOUS-ÉPREUVE E31 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Coefficient : 8 Durée : 5 h 30

Répertoire technique personnel autorisé. Documents techniques DT 1 à DT 3 et documents réponse DR 1 et DR 2 fournis avec le sujet. Matériel professionnel et denrées mis à disposition en laboratoire.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et maîtrise des risques (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Conception et chiffrage du dessert (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Planification et encadrement du commis (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Réalisation, envoi et évaluation de la prestation (7 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : RESTAURANT D'APPLICATION LA TABLE DES HALLES, 12 RUE DES HALLES, 37000 TOURS

Vous êtes responsable de la production d'un menu pour **8 couverts**, avec l'aide d'un commis placé sous votre responsabilité. Vous devez réaliser une entrée et un plat chaud imposés, puis concevoir un dessert à partir du panier de denrées fourni.

La prestation comprend la préparation, la cuisson, le dressage et l'envoi des trois préparations, ainsi que le nettoyage, la désinfection et la remise en état du poste. Les fiches techniques des deux plats imposés figurent au DT 1. Le panier du dessert et les prix d'achat figurent au DT 2. Les moyens disponibles, horaires et consignes de production figurent au DT 3.

Organisation de l'épreuve : phase écrite d'une durée maximale de 1 h 30, prise de contact avec le commis comprise, puis phase pratique de 4 h, nettoyage et remise en état compris. La phase pratique débute à 8 h 30. Les trois préparations sont envoyées à l'heure indiquée au DT 3.

Complétez et rendez les documents DR 1 et DR 2. Les quantités doivent permettre de servir 8 portions. Toute délégation au commis reste sous votre contrôle. Appliquez les consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de maîtrise des allergènes indiquées dans le sujet et dans le plan de maîtrise sanitaire du laboratoire.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et maîtrise des risques (4 points)

Comprendre la prestation, repérer les contraintes et organiser une production conforme

À l'aide de la commande et des DT 1 à DT 3, identifiez les exigences de la prestation et les points de vigilance à intégrer avant la mise en production.

1.1 (1,5 point) Reformulez la commande en précisant le nombre de couverts, les trois préparations à envoyer et les contraintes horaires de la phase pratique. Indiquez les deux préparations imposées et celle qui reste à concevoir.

1.2 (1,5 point) Relevez les allergènes présents dans les préparations imposées et dans le panier du dessert. Indiquez les mesures à prendre pour éviter les contaminations croisées et assurer une information fiable lors de l'envoi.

1.3 (1 point) À partir du DT 3, citez deux contrôles d'hygiène ou de sécurité à effectuer avant le démarrage, puis indiquez la conduite à tenir si un contrôle révèle une situation non conforme.

PARTIE 2 : Conception et chiffrage du dessert (5 points)

Élaborer une fiche technique réalisable à partir du panier disponible

Concevez un dessert pour 8 portions en utilisant exclusivement les denrées du panier du DT 2, complétées, si nécessaire, par les produits de base explicitement autorisés dans ce document. La

préparation doit être réalisable dans le temps imparti, dressable à l'assiette et compatible avec les moyens du laboratoire.

Pour chiffrer votre proposition, utilisez les prix d'achat du DT 2. Pour chaque denrée utilisée, le coût matière est calculé selon la relation : $C_i = q_i \times p_i$, où q_i est la quantité utilisée en kilogrammes ou en litres et p_i le prix correspondant par kilogramme ou par litre. Le coût matière total par portion est : $C_{portion} = \frac{\sum C_i}{8}$.

Denrées disponibles pour le dessert

Denrée	Quantité disponible	Prix d'achat	Allergènes à prendre en compte
Pommes	1,20 kg	2,40 €/kg	Aucun allergène réglementaire
Poires	0,80 kg	3,20 €/kg	Aucun allergène réglementaire
Farine de blé T55	0,50 kg	1,10 €/kg	Céréales contenant du gluten
Sucre semoule	0,40 kg	1,80 €/kg	Aucun allergène réglementaire
Beurre doux	0,25 kg	8,00 €/kg	Lait
Œufs entiers	8 pièces	0,30 €/pièce	Œufs
Crème liquide UHT	0,25 L	5,60 €/L	Lait
Citrons	2 pièces	0,45 €/pièce	Aucun allergène réglementaire
Cannelle moulue	0,020 kg	18,00 €/kg	Aucun allergène réglementaire

Quantités maximales disponibles pour la production de 8 portions. Les prix sont exprimés hors taxes.

2.1 (3 points) Proposez un dessert cohérent pour 8 portions, réalisable avec le panier et le matériel du DT 3. Renseignez dans le DR 1 les denrées retenues, les quantités prévues, les étapes de fabrication, les cuissons, le dressage et les allergènes. Justifiez la faisabilité de votre proposition au regard du temps et du matériel disponibles.

2.2 (2 points) Calculez le coût matière total puis le coût matière par portion de votre dessert à partir des quantités réellement inscrites au DR 1. Montrez les opérations. Les quantités exprimées en pièces sont chiffrées au prix par pièce indiqué au DT 2. Arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

PARTIE 3 : Planification et encadrement du commis (4 points)

Ordonnancer les tâches et répartir le travail en fonction des envois

Établissez dans le DR 2 un planigramme opérationnel pour la phase pratique, de 8 h 30 à 12 h 30. Intégrez les préparations préliminaires, les cuissons, les contrôles, les dressages, les envois et la remise en état. Les envois sont fixés à 11 h 50 pour l'entrée, 12 h 05 pour le plat chaud et 12 h 20 pour le dessert.

Le planigramme doit faire apparaître des tâches réalistes, leur durée estimée, leur ordre d'exécution et leur attribution au candidat ou au commis. Prévoyez des contrôles du candidat et ne confiez pas au commis une tâche sans consigne et vérification adaptées.

Repères horaires et envois

Étape	Horaire ou durée	Exigence
Début de la phase pratique	8 h 30	Prise de poste et mise en place
Envoi de l'entrée	11 h 50	8 assiettes conformes à la fiche technique
Envoi du plat chaud	12 h 05	8 assiettes chaudes, cuisson contrôlée
Envoi du dessert	12 h 20	8 portions dressées
Fin de la phase pratique	12 h 30	Nettoyage, désinfection et remise en état compris

Horaires imposés pour l'organisation de la production.

3.1 (3 points) Complétez le planigramme DR 2 en ordonnançant les tâches nécessaires aux trois préparations. Faites apparaître au minimum une tâche de mise en place, une tâche de cuisson, un contrôle de cuisson, un dressage ou envoi pour chaque préparation, ainsi que le nettoyage et la remise en état.

3.2 (1 point) Indiquez dans le DR 2 deux tâches adaptées à une délégation au commis et, pour chacune, la consigne essentielle et le contrôle que vous effectuerez.

PARTIE 4 : Réalisation, envoi et évaluation de la prestation (7 points)

Mettre en œuvre les techniques professionnelles et conduire une production conforme

Réalisez les trois préparations pour 8 couverts selon les fiches techniques du DT 1 et la fiche que vous avez conçue au DR 1. Organisez votre poste et conduisez le commis. Respectez les horaires d'envoi du DT 3. Les évaluateurs observent votre maîtrise technique, la qualité des productions, l'organisation, la communication, l'hygiène et la sécurité pendant l'ensemble de la phase pratique.

Le nettoyage, la désinfection et la remise en état du poste et du matériel sont inclus dans les 4 heures de pratique. À l'issue de la production, renseignez l'autoévaluation du DR 2.

4.1 (5 points) Réalisez et envoyez les trois préparations conformément à la commande. L'évaluation porte sur la maîtrise des techniques et des cuissons, la régularité des 8 portions, le goût, la température de service, la propreté et la précision du dressage, ainsi que le respect des horaires d'envoi. Barème : techniques et cuissons, 2 points ; qualité organoleptique, 1 point ; régularité et dressage, 1 point ; conformité aux horaires et à la commande, 1 point.

4.2 (1 point) Maintenez tout au long de la production les pratiques d'hygiène, de sécurité et de prévention adaptées : tenue professionnelle, lavage des mains, séparation des produits, maîtrise des températures, prévention des brûlures et coupures, et nettoyage-désinfection du poste. L'évaluation porte sur l'application effective des consignes pendant l'activité.

4.3 (1 point) À la fin de la production, complétez l'autoévaluation du DR 2 en indiquant un point réussi et un point à améliorer pour votre prestation, ainsi qu'un retour professionnel sur le travail du commis.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

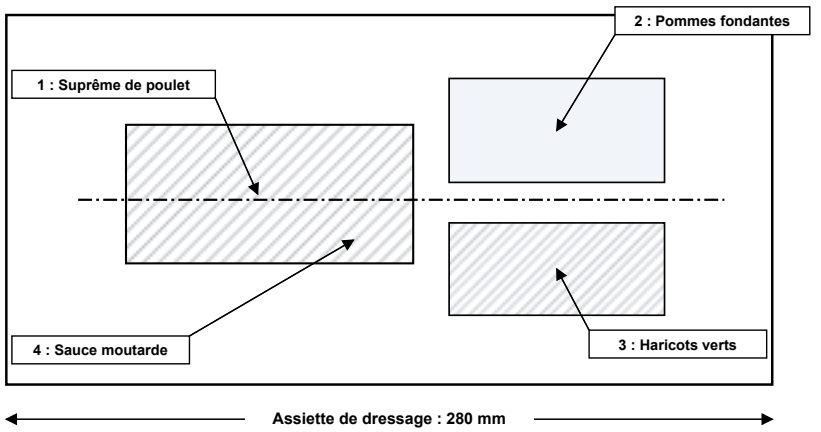
DT 1 : COMMANDE ET FICHES TECHNIQUES DES PRÉPARATIONS IMPOSÉES

Commande : 8 portions de chaque préparation. Les quantités ci-dessous sont prévues pour 8 couverts. Les éléments de finition sont compris dans les quantités. Adapter les assaisonnements par dégustation et contrôler les cuissons.

Entrée imposée : velouté de potimarron, œuf mollet, croûtons et ciboulette. Denrées : potimarron 1,20 kg net ; oignons 0,160 kg net ; beurre 0,080 kg ; bouillon de légumes 1,20 L ; crème liquide 0,20 L ; pain de mie 0,240 kg ; œufs 8 pièces ; ciboulette 0,020 kg ; sel et poivre. Procédé attendu : laver et préparer les végétaux, tailler le potimarron et l'oignon, suer l'oignon au beurre sans coloration, ajouter le potimarron et le bouillon, cuire jusqu'à tendreté, mixer et rectifier. Cuire les œufs dans l'eau frémissante pendant environ 6 min 30 s, refroidir, écaler et maintenir au froid jusqu'au dressage. Tailler le pain en croûtons, les colorer régulièrement et les égoutter. Dresser le velouté chaud avec un œuf par portion, les croûtons et la ciboulette.

Plat chaud imposé : suprême de poulet, sauce moutarde, pommes fondantes et haricots verts. Denrées : suprêmes de poulet 8 pièces de 0,160 kg chacun ; pommes de terre 1,60 kg net ; haricots verts 1,20 kg net ; échalotes 0,120 kg net ; moutarde 0,080 kg ; crème liquide 0,30 L ; fond blanc de volaille 0,40 L ; beurre 0,160 kg ; huile 0,060 L ; sel et poivre. Procédé attendu : préparer les pommes de terre en portions régulières et les cuire au beurre avec un fond adapté jusqu'à tendreté et coloration régulière. Équeuter et laver les haricots, les cuire dans une eau bouillante salée puis les égoutter et les maintenir chauds. Colorer les suprêmes dans la matière grasse, terminer la cuisson sans dessécher, puis contrôler la cuisson au point le plus épais. Pour le contrôle de production de l'épreuve, la température à cœur visée est au minimum de 74 °C. Réaliser une sauce avec les échalotes, le fond, la moutarde et la crème ; réduire à la consistance souhaitée et rectifier. Dresser un suprême, une portion de pommes de terre, des haricots verts et la sauce par assiette.

Allergènes identifiés dans les fiches imposées : œuf dans l'entrée ; gluten dans le pain ; lait dans le beurre et la crème ; moutarde dans le plat. Vérifier également les étiquettes des produits conditionnés et prévenir toute contamination croisée.



DT 1	Schéma de principe du dressage du plat chaud	Éch. : schéma non à l'échelle	Unité : mm

Récapitulatif des portions et des envois

Préparation	Nombre de portions	Éléments par portion
Velouté de potimarron	8	Velouté, 1 œuf mollet, croûtons, ciboulette
Suprême de poulet	8	1 suprême, pommes fondantes, haricots verts, sauce
Dessert conçu par le candidat	8	Selon la fiche technique DR 1

Les éléments doivent être dressés proprement et envoyés aux horaires du DT 3.

DT 2 : PANIER DU DESSERT, PRIX D'ACHAT ET RÈGLES DE CHIFFRAGE

Le panier disponible et les prix unitaires figurent dans le tableau de la partie 2. Les quantités correspondent au stock maximal affecté à cette production. Vous pouvez sélectionner une partie des denrées et ne devez pas dépasser les quantités disponibles.

Produits de base disponibles sans chiffrage complémentaire : eau potable, sel fin, poivre, huile neutre en quantité maximale de 0,050 L et sucre glace en quantité maximale de 0,040 kg. Ils peuvent être utilisés pour la réalisation et la finition du dessert. Aucun autre ingrédient ne peut être ajouté au panier.

Pour les calculs, convertir les grammes en kilogrammes et les centilitres en litres avant d'appliquer le prix au kilogramme ou au litre. Les œufs restent chiffrés à la pièce. Le coût demandé est un coût matière direct, sans main-d'œuvre ni frais généraux. Le dessert doit fournir 8 portions de taille régulière.

Les allergènes à déclarer sont ceux apportés par les ingrédients retenus : céréales contenant du gluten, œufs et lait. Consulter les étiquettes disponibles pour les produits conditionnés et inscrire

les allergènes du dessert sur la fiche DR 1.

Règles de faisabilité du dessert

Critère	Exigence
Rendement	8 portions régulières
Denrées	Panier DT 2 et produits de base autorisés uniquement
Organisation	Fabrication compatible avec les envois et le matériel du DT 3
Information allergènes	Identifier et communiquer les allergènes présents
Chiffrage	Quantités réellement utilisées multipliées par les prix unitaires

Données applicables à la conception du dessert.

DT 3 : MOYENS DISPONIBLES, HORAIRES ET CONSIGNES DE MAÎTRISE SANITAIRE

Horaires de la phase pratique : début à 8 h 30 et fin à 12 h 30, remise en état comprise. Envois obligatoires : entrée à 11 h 50, plat chaud à 12 h 05, dessert à 12 h 20.

Moyens à disposition : four mixte, plaques de cuisson, sauteuses, casseroles, mixeur plongeant, chinois, balances, sondes de température, planches et couteaux identifiés, petit matériel de pâtisserie, assiettes de dressage. Vérifier l'état et la propreté du matériel avant utilisation. Le candidat organise le partage du matériel avec le commis.

Consignes de maîtrise sanitaire : appliquer le plan de maîtrise sanitaire du laboratoire et les principes HACCP conformément aux règlements (CE) n° 852/2004 et n° 178/2002. Contrôler la propreté du poste, la conformité des denrées et la température des équipements. Le laboratoire impose une enceinte réfrigérée entre 0 °C et 3 °C et le maintien des préparations chaudes destinées au service à 63 °C minimum. Enregistrer ou signaler toute anomalie selon les consignes du laboratoire. Maintenir les produits sensibles au froid jusqu'à leur utilisation, limiter les temps d'exposition et séparer les denrées crues des préparations prêtes à consommer.

Hygiène et prévention : tenue professionnelle propre, lavage des mains aux moments appropriés, ustensiles et planches adaptés, nettoyage et désinfection selon le protocole affiché, manipulation sûre des couteaux, des liquides chauds et des équipements. Les déchets sont triés et évacués conformément aux consignes du site. La déclaration des allergènes doit être vérifiée avant l'envoi.

Équipe : le candidat est responsable de la production et de la communication des consignes. Le commis peut réaliser des tâches de préparation ou d'entretien après instruction claire. Le candidat vérifie les tâches confiées et conserve la responsabilité du résultat.

Repères de contrôle du laboratoire

Point de contrôle	Valeur ou exigence	Action attendue
Enceinte réfrigérée	0 °C à 3 °C	Contrôler avant stockage et signaler tout écart
Maintien chaud au service	63 °C minimum	Contrôler avant l'envoi
Denrées et matériels	État, propreté et conformité vérifiés	Écarter ou signaler tout élément non conforme
Fin de production	Nettoyage, désinfection, tri et remise en état	Terminer avant 12 h 30

Consignes opérationnelles propres à cette épreuve.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : conception du dessert et chiffrage — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement les tableaux. Indiquer les quantités prévues pour 8 portions, les étapes essentielles de fabrication, les cuissons, le dressage et les allergènes. Détailler le calcul du coût matière total et du coût par portion. Ne pas dépasser les quantités disponibles au DT 2.

Fiche technique du dessert pour 8 portions

Denrée	Quantité utilisée	Unité	Prix unitaire DT 2	Coût matière
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
Coût matière total	.....	€	.....	.....
Coût matière par portion	.....	€	.....	.....

Une ligne par denrée retenue. Ajouter les étapes de fabrication dans le tableau prévu.

Procédé, finition et allergènes du dessert

Rubrique	Réponse du candidat
Étapes de fabrication et ordre opératoire	.....
Cuisson ou temps de prise, le cas échéant	.....
Dressage et finition pour 8 portions	.....
Allergènes présents et précautions	.....
Justification de la faisabilité dans le temps imparti	.....

Décrire une méthode exploitable par l'équipe et compatible avec le matériel disponible.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : planigramme et autoévaluation

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le planigramme pour toute la phase pratique, en indiquant des horaires réalistes, la durée des tâches, leur attribution et les contrôles du candidat. Respecter les heures d'envoi fixées au DT 3 et réserver du temps à la remise en état. Compléter l'autoévaluation après la production.

Planigramme de production de 8 h 30 à 12 h 30

Horaire début	Horaire fin	Préparation ou tâche	Candidat ou commis	Contrôle du candidat
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....

Inscrire une tâche par ligne. Ajouter des lignes si nécessaire.

Autoévaluation de la prestation et du travail du commis

Élément évalué	Constat du candidat
Un point réussi dans ma prestation	.....
Un point à améliorer dans ma prestation	.....
Retour professionnel sur le travail du commis	.....

À renseigner après les envois et la remise en état.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.