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 E11 : TECHNOLOGIE

Coefficient : 2 Durée : 1 heure

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Réception et contrôle des produits (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Choix et conduite des techniques culinaires (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Calcul des approvisionnements et dosage (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Organisation de la production et prévention des risques (5 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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 LES HALLES DU PORT, LA ROCHELLE (CHARENTE-MARITIME)

Le restaurant Les Halles du Port prépare un déjeuner pour **60 couverts**. Le menu comprend un pavé de saumon rôti, une sauce au vin blanc et une garniture de légumes de saison. Vous êtes chargé(e) de contribuer à la réception des produits, à l'organisation de la production et au contrôle des opérations.

Le saumon est livré entier, vidé et réfrigéré. La portion attendue est de **140 g nets par personne**. Le rendement culinaire retenu pour ce produit est de **70 %**. La sauce est préparée selon la fiche de production fournie dans le dossier technique. Les consignes internes de réception, de production et de sécurité figurent dans les documents DT 1 à DT 3. Répondez aux questions en vous appuyant sur ces documents et reportez les réponses demandées sur les documents DR.

Le barème total est de 20 points. Les calculs doivent faire apparaître leur formule et leur résultat avec l'unité appropriée.

PARTIE 1 : Réception et contrôle des produits (5 points)

Apprécier une livraison et décider de son acceptation

À la réception de la commande, vous contrôlez les produits à partir des informations de commande et des critères de l'établissement figurant dans le DT 2. Complétez le document DR 1.

Extrait du relevé de réception

Produit	Température relevée	État du conditionnement	Quantité reçue
Saumon entier vidé	3 °C	Emballage intact	12,0 kg
Crème fraîche	5 °C	Opercules intacts	3,0 L
Vin blanc de cuisine	Température ambiante	Bouteilles fermées	1,0 L

Données relevées à l'arrivée du véhicule, à comparer aux critères du DT 2.

1.1 (2 points) Pour le saumon et la crème fraîche, comparez les températures relevées aux critères de réception du DT 2. Indiquez, pour chacun, si le critère de température est respecté.

1.2 (1,5 point) En vous appuyant sur les informations disponibles, proposez une décision de réception pour chacun des trois produits. Pour toute réserve ou tout refus, précisez l'action immédiate à effectuer.

1.3 (1,5 point) Indiquez les trois informations de traçabilité à reporter sur l'enregistrement de réception pour le saumon et précisez l'intérêt professionnel de cet enregistrement.

PARTIE 2 : Choix et conduite des techniques culinaires (5 points)

Organiser la cuisson et maîtriser les opérations de préparation

La fiche de production et les capacités de l'équipement sont données dans le DT 2. Le four mixte peut cuire au maximum 24 portions par charge. Une charge de saumon nécessite 8 minutes de cuisson. Le chargement et le déchargement entre deux charges successives nécessitent 2 minutes.

Données de production du plat

Élément	Donnée
Nombre de portions à produire	60
Capacité maximale du four par charge	24 portions
Durée de cuisson d'une charge	8 min
Temps de chargement et déchargement entre deux charges	2 min
Technique prévue pour le saumon	Rôtir au four mixte

Extrait de la fiche technique de production du restaurant.

2.1 (2 points) Décrivez les principales étapes de la préparation du saumon, depuis la mise en place des portions jusqu'à leur cuisson au four mixte. Justifiez en quoi la technique de cuisson choisie correspond au plat demandé.

2.2 (1,5 point) Déterminez le nombre de charges nécessaires pour cuire les 60 portions. Détaillez le calcul.

2.3 (1,5 point) Calculez la durée totale nécessaire aux cuissons successives, en comptant les 2 minutes de chargement et de déchargement uniquement entre deux charges. Détaillez le calcul en minutes.

PARTIE 3 : Calcul des approvisionnements et dosage (5 points)

Calculer un rendement, un besoin brut, un coût et une quantité de recette

Les données nécessaires aux calculs sont rappelées dans le DT 2. Pour le saumon, le rendement culinaire correspond au rapport entre le poids net utilisable et le poids brut acheté. Le prix d'achat du saumon entier vidé est de 13,80 € par kilogramme. La recette de sauce du DT 2 est établie pour 10 portions et fournit 0,80 L de sauce finie.

Données pour les calculs de production

Donnée	Valeur
Portions de saumon	60
Poids net par portion	140 g
Rendement culinaire du saumon	70 %
Prix d'achat du saumon	13,80 €/kg
Recette de sauce de base	0,80 L pour 10 portions

Les rendements, prix et quantités sont ceux retenus par l'établissement pour cette commande.

3.1 (1,5 point) Calculez le poids net total de saumon nécessaire pour 60 portions, en kilogrammes. Détaillez la conversion et le calcul.

3.2 (1,5 point) À partir du poids net calculé et du rendement de 70 %, déterminez le poids brut de saumon à commander. Utilisez la relation $\text{rendement} = \frac{\text{poids net}}{\text{poids brut}} \times 100$. Arrondissez au dixième de kilogramme.

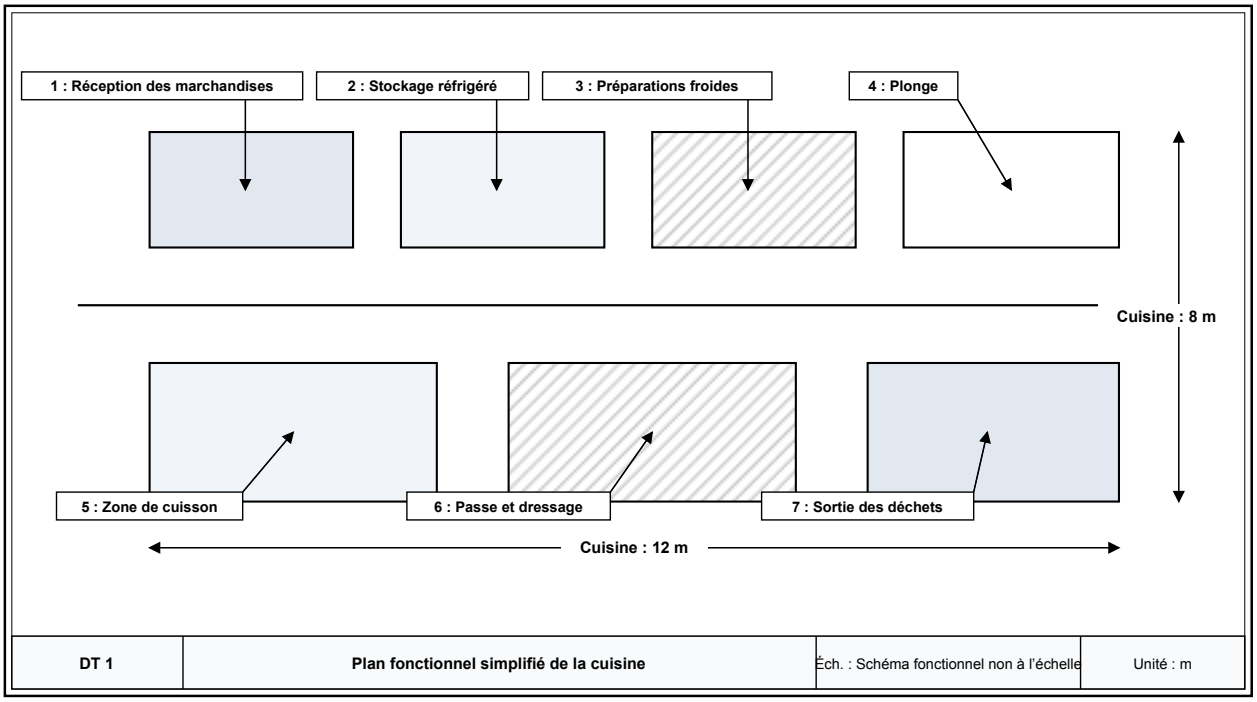
3.3 (1 point) En utilisant le poids brut nécessaire non arrondi et le prix de 13,80 € par kilogramme, calculez le coût d'achat correspondant au saumon requis. Donnez le résultat en euros, arrondi au centime.

3.4 (1 point) La recette de base produit 0,80 L de sauce pour 10 portions. Calculez le volume de sauce finie à prévoir pour 60 portions et indiquez le coefficient multiplicateur à appliquer à la recette de base.

PARTIE 4 : Organisation de la production et prévention des risques (5 points)

Appliquer les consignes de circulation, de maîtrise sanitaire et de sécurité

Le plan de la cuisine et les consignes internes figurent dans le DT 1 et le DT 3. Le restaurant applique des procédures fondées sur les principes HACCP et sur les exigences générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires. Les valeurs du protocole interne de refroidissement indiquées au DT 3 sont les valeurs à utiliser pour les questions.



4.1 (2 points) À partir du plan DT 1, décrivez un circuit cohérent pour le saumon depuis sa réception jusqu'à son envoi au passe. Indiquez deux dispositions permettant de limiter les croisements entre les denrées, le matériel sale et les déchets.

4.2 (1,5 point) Selon le protocole interne du DT 3, une sauce chaude destinée à être conservée doit passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis être conservée à une température maximale de 3 °C. Décrivez une méthode de refroidissement adaptée et indiquez les deux contrôles à enregistrer.

4.3 (1,5 point) À partir des risques listés dans le DT 3, identifiez deux risques professionnels présents pendant cette production et associez à chacun une mesure de prévention adaptée.

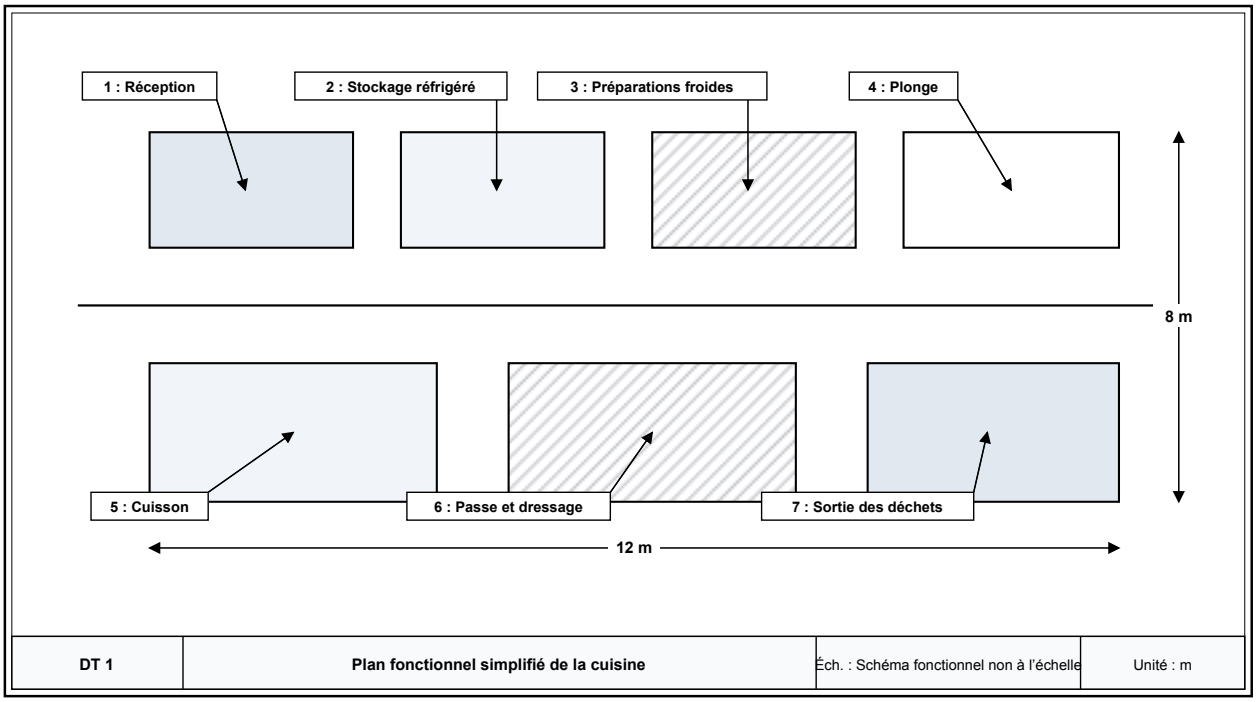
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ORGANISATION FONCTIONNELLE DE LA CUISINE

Le schéma représente les zones de travail du restaurant. Il est fonctionnel et non à l'échelle. Les zones sont identifiées par leur numéro dans les repères. La réception des produits et la sortie des déchets s'effectuent par des accès distincts. Les circulations doivent être organisées afin de limiter les contaminations croisées et les déplacements inutiles.

Le plan est une représentation de travail de l'établissement. Les dimensions indiquées sont celles de la pièce : 12 m par 8 m.



DT 1	Plan fonctionnel simplifié de la cuisine	Éch. : Schéma fonctionnel non à l'échelle	Unité : m

DT 2 : FICHES DE RÉCEPTION ET DE PRODUCTION

Critères de réception retenus par l'établissement

- Poissons frais réfrigérés : température à cœur à la réception inférieure ou égale à 4 °C, emballage propre et intact, identification et documents de traçabilité disponibles.
- Crème fraîche réfrigérée : température à la réception inférieure ou égale à 6 °C, conditionnement intact, date de durabilité non dépassée.
- Produits stables fermés : conditionnement intact, étiquetage présent, absence de fuite ou de détérioration.

Ces critères de réception sont les critères de contrôle internes communiqués pour cette situation. En cas d'écart, isoler le produit concerné, informer le responsable et consigner la réserve avant toute décision d'acceptation ou de refus.

Traçabilité à enregistrer : identification du produit et du fournisseur, numéro de lot, date de réception, quantité reçue, résultat du contrôle et décision prise.

Fiche de production : sauce au vin blanc pour 10 portions

Vin blanc : 0,10 L ; fumet de poisson : 0,50 L ; crème fraîche : 0,25 L ; beurre : 0,08 kg. Après réduction et finition, le rendement de la recette est de 0,80 L de sauce finie pour 10 portions. La fiche prévoit une cuisson du saumon rôti au four mixte. Le rendement culinaire du saumon entier vidé est fixé à 70 %. Le saumon coûte 13,80 € par kilogramme brut acheté.

Capacité de cuisson : le four mixte reçoit au maximum 24 portions de saumon par charge. Le temps de cuisson d'une charge est de 8 minutes. Le chargement et le déchargement entre deux charges successives demandent 2 minutes.

Caractéristiques et critères de contrôle des produits

Produit	Critère de température	Contrôles complémentaires
Poisson frais réfrigéré	Température à cœur ≤ 4 °C	Emballage intact, identification et traçabilité disponibles
Crème fraîche réfrigérée	Température ≤ 6 °C	Conditionnement intact, date de durabilité non dépassée
Produit stable fermé	Pas de critère de température indiqué	Étiquetage présent, conditionnement intact, absence de fuite

Critères internes de réception communiqués pour la situation.

Fiche technique de la sauce au vin blanc

Ingrédient	Quantité pour 10 portions
Vin blanc	0,10 L
Fumet de poisson	0,50 L
Crème fraîche	0,25 L
Beurre	0,08 kg
Rendement de sauce finie	0,80 L

Recette pour 10 portions, rendement fini : 0,80 L.

DT 3 : CONSIGNES DE MAÎTRISE SANITAIRE ET DE PRÉVENTION

Le règlement (CE) n° 852/2004 établit des exigences générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires et prévoit la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP. Le règlement (UE) n° 1169/2011 encadre l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, notamment les informations relatives aux allergènes.

Consignes internes de l'établissement pour cette production

- Éviter les contaminations croisées : séparer les opérations sur le poisson cru des préparations prêtes à être consommées, nettoyer et désinfecter le poste et le matériel selon le plan de nettoyage, se laver les mains aux étapes nécessaires.
- Refroidissement d'une préparation chaude destinée à être conservée : passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis conserver à une température maximale de 3 °C. Utiliser des

récipients peu profonds ou un équipement de refroidissement adapté. Mesurer et enregistrer la température et l'heure de début et de fin du refroidissement.

- Allergènes présents dans la fiche de sauce : poisson dans le fumet, lait dans la crème et le beurre, sulfites possibles dans le vin blanc selon son étiquetage. Vérifier les étiquettes des produits utilisés et transmettre une information fiable à la personne chargée du service.

Risques professionnels observés dans l'atelier : coupure lors de la préparation du poisson ou de l'utilisation d'un couteau ; brûlure lors de la manipulation des plaques et récipients chauds ; glissade sur un sol humide. Mesures attendues : matériel adapté et entretenu, gestes maîtrisés, protections thermiques, maintien des circulations dégagées et traitement immédiat des sols souillés ou mouillés.

Points de maîtrise de la production

Étape	Point de vigilance	Action ou enregistrement attendu
Réception et stockage	Température, état du produit, identification	Contrôler, consigner et ranger sans délai les produits réfrigérés
Préparation du poisson	Contamination croisée	Séparer les opérations, nettoyer et désinfecter le poste et le matériel
Refroidissement d'une sauce	63 °C à 10 °C en moins de 2 h, puis conservation à 3 °C maximum	Utiliser un récipient peu profond ou un équipement adapté et noter heures et températures
Service	Information sur les allergènes	Vérifier les étiquettes et transmettre l'information utile au service

Consignes internes applicables à la situation.

Risques professionnels et prévention

Situation de travail	Risque	Exemple de prévention
Parage et portionnage du poisson	Coupure	Utiliser un couteau adapté et entretenu, adopter une position et des gestes maîtrisés
Manipulation au four et au passe	Brûlure	Utiliser des protections thermiques et prévenir les collègues lors des déplacements de plats chauds
Déplacement en cuisine	Glissade	Maintenir les circulations dégagées et traiter immédiatement un sol humide

Risques possibles pendant les opérations de cette production.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1, 1.2 et 1.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir des données du sujet et des critères du DT 2. Pour la traçabilité, indiquez les informations à enregistrer et l'intérêt de cet enregistrement.

Contrôle de réception et traçabilité

Produit	Critère de température respecté ?	Décision et action éventuelle
Saumon entier vidé	.....	.....
Crème fraîche	.....	.....
Vin blanc de cuisine	Sans objet selon le DT 2	.....

Enregistrement de traçabilité du saumon

Informations à enregistrer	Réponse du candidat
Identification du produit et du fournisseur	.....
Numéro de lot et date de réception	.....
Quantité, résultat du contrôle et décision	.....
Intérêt de l'enregistrement	.....

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 : questions 3.1 à 3.4 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les calculs en indiquant les opérations, les unités et les résultats. Le rendement culinaire est le rapport du poids net utilisable au poids brut acheté.

Feuille de calcul des besoins de production

Calcul demandé	Opération et formule	Résultat avec unité
Poids net total pour 60 portions	.....	.....
Poids brut à commander avec un rendement de 70 %	.....	.....
Coût du saumon au prix de 13,80 €/kg	.....	.....
Coefficient multiplicateur et volume de sauce pour 60 portions	.....	.....

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.