

Comment enseigner en hôtellerie restauration ?

Proposer et concevoir un sujet de travaux pratiques et de technologie professionnelle pour le Bac Pro



Les points de vigilance sur la mise en forme des sujets

Remarques préalables :

- la proposition élaborée doit être **obligatoirement saisie à l'aide d'un texteur (traitement de textes)**.
Logiciel : Word Police : Arial 11.
- réserver un espace de 2 cm en bas de chaque page pour le « cartouche » qui sera apposé par la DEC de Bordeaux.

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 : Epreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
Session : 2010	Coef. : 3	Durée : 2 heures
Repère : 1006-RESTA	Ce sujet comporte 11 pages	Page : 1/11

IL EST TRES IMPORTANT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS LIEES A LA CONCEPTION DE SUJET

- ⇒ La commission de pilotage gagnera en efficacité et en précision
- ⇒ Le cadre est national et pour cela, tous les concepteurs doivent s'y tenir (nombre de sujets conséquents)

- la forme doit être soignée, le sujet doit être présenté dans le respect du modèle proposé (cf. matrices de sujets). On peut consulter les sujets de l'année précédente sur le site national,
- il convient d'adopter une présentation harmonieuse et identique pour l'ensemble du sujet et de justifier le texte des paragraphes,
- les majuscules sont accentuées,
- les membres d'une énumération ne commencent pas par une majuscule,
- les membres d'une énumération se terminent par une virgule (ou un point virgule) sauf le dernier par un point,
- les noms propres (noms de personnes, lieux géographiques, appellations codifiées) commencent par une majuscule,
- les sigles ne comportent pas de point, ex. : PAI (~~P.A.I.~~) AOC (~~A.O.C.~~),
- On donne la signification des sigles entre parenthèses, ex. : AOC (Appellation d'origine contrôlée),
- On abrège en remplaçant la fin du mot par un point (chap., ex., cf., N.B., etc.), sauf quand la dernière lettre de l'abréviation est aussi la dernière lettre du mot (Ets, D'). Il y a des exceptions fixées par la loi (unités de mesure) ou par l'usage (ex. : MM pour Messieurs, pm pour mémoire),
 - ni les signes de ponctuation, ni l'espace qui les précède, ne sont soulignés.

a) Les signes de ponctuation :

Signes simples

Les signes simples sont :

- la virgule ","
- le point "."
- les points de suspension "..."

La règle est : "signe simple, espace simple" ; l'espace se trouve après le signe.

Il n'y a d'espace ni avant ni après l'apostrophe.

Points de suspension

- s'ils sont en fin de mot à l'intérieur d'un texte, ils sont accolés au dernier caractère et suivis d'une espace :

C'est un établissement... d'envergure !

- s'ils servent d'introduction à un début de phrase, ils sont séparés du caractère qui suit par une espace :

... Après tout cela, il devra organiser la mise en place.

- s'ils remplacent un mot ou une expression dans un texte, ils sont mis entre crochets : [...]



On ne met pas de point, de virgule ou de point virgule à la fin des titres.

- Quand plusieurs signes de ponctuation se suivent, c'est la règle qui concerne le dernier qui s'applique :

Vous complèterez le tableau (en respectant l'ordre des informations).

On fera attention à ce que le signe de ponctuation ne soit pas rejeté au début de la ligne suivante, utiliser pour cela des espaces insécables.

b) Espaces insécables/sécables

L'espace insécable obtenu par le raccourci clavier : « pomme + Espace sur Mac » ou « Crtl + Maj + Espace » sur PC permet de lier deux caractères entre eux afin d'éviter que le deuxième ne se retrouve seul à la ligne (notamment les deux-points, points virgules, points d'exclamation...).

c) Parenthèses, crochets, accolades

On laisse un espace à l'extérieur, mais pas à l'intérieur.

d) Les titres

On écrira Mademoiselle, Madame, Monsieur, etc. de préférence en toutes lettres.

e) Majuscule ou minuscule ?

⇒ Il convient d'utiliser les règles de l'orthographe française pour les appellations culinaires ou de boisson afin de pouvoir normaliser les documents :

1) Prennent une majuscule en début et au milieu des phrases

Les noms géographiques (régions, communes, etc.), les prénoms et les noms propres.

La région Aquitaine, Monsieur Duval, Jacques Leroi...

On ne met PAS DE MAJUSCULE :

– après deux-points, à l'intérieur d'une phrase :

Le menu comporte trois plats : une entrée, une viande, un dessert.

– après un point virgule :

Le vin sera servi au verre ; une nouvelle appellation [...]

– après un point d'interrogation, un point d'exclamation ou des points de suspension, lorsque ces signes ne terminent pas la phrase.

– aux noms de jours et de mois (« Fermeture annuelle en août »),

– aux noms de personnes, de pays, de contrées, de provinces, de villes, donnés à des produits génériques :

« Avec le pont-l'évêque, il convient de proposer un bourgogne ou un saint-émilion »

Il s'agit d'évaluer chez le candidat sa maîtrise des techniques fondamentales de production culinaire, sa capacité à organiser son travail et celui de son commis.

Ponctuelle écrite et pratique, cette partie se compose de deux phases :

a) phase de conception et d'organisation

Forme écrite – Durée : 2 heures – Coefficient : 1

À partir de produits déterminés (principe du panier), d'un thème donné, de contraintes économiques, organisationnelles et d'une liste de techniques à mettre obligatoirement en œuvre, le candidat conçoit une production de trois plats pour huit personnes et en prévoit l'organisation.

Cette phase a pour but d'évaluer le candidat sur les points suivants :

- faire preuve de créativité ;
- rédiger des fiches techniques ;
- prévoir les besoins en matières d'œuvre ;
- planifier son travail et celui de son commis ;
- respecter le coût matières et les contraintes d'organisation.

b) phase de production

Forme pratique – Durée : 3 heures – Coefficient : 3

En situation réelle de production, le candidat assure la réalisation et l'envoi des prestations demandées. Deux ou trois techniques complexes sont réalisées entièrement par le candidat.

Cette phase a pour but d'évaluer le candidat sur les points suivants :

- contrôler et utiliser rationnellement la matière d'œuvre ;
- maîtriser les techniques ;
- respecter le temps imparti ;
- apprécier les productions (tests organoleptiques) ;
- respecter l'environnement, les règles d'hygiène et de sécurité ;
- contrôler les rendements, l'utilisation rationnelle des énergies et des équipements ;
- présenter et déguster ;
- organiser son travail et celui de son commis.

Consignes pour l'élaboration du sujet d'OPC :

- respecter scrupuleusement la charte graphique,
- ne pas utiliser de marchandises trop coûteuses, trop rares ou hors saison,
Concernant la mise en situation, privilégier les grands thèmes génériques culinaires tels que « la langoustine », « l'épaule d'agneau » « la tarte au chocolat », plutôt que des intitulés de recettes classiques trop précis et réducteurs, ceci afin d'inciter à la créativité culinaire et de responsabiliser le candidat.

Vous disposez de la matrice ci-jointe : « **Matrice sujet BCP pratique OCP** »

- vous devez respecter la présentation et la pagination de la matrice et n'y apporter aucune modification,
- vous avez à compléter les zones en jaune sur les pages 3, 4, 5, 6, 7 et 10, en respectant la **Police : Arial**
- si vous souhaitez apporter des modifications sur le contenu de la matrice, faites le directement sur le document à **la main ou joignez une note à votre proposition de sujet.**

De plus, vous devez renseigner, à l'attention des membres de la commission de choix de sujets, la **grille récapitulative des exigences techniques. (Document à compléter obligatoirement)**

Instructions particulières

La sous-épreuve porte sur les savoir-faire et les savoirs associés relatifs à l'organisation et à la production culinaire :
C1.1 - C1.2 - C1.4 - C2.1 - C2.2 - C2.3 - C2.4 - C2.7 - C2.8 - C3.1 - C3.2 - C3.3 - C3.4 - C4.5 - S1

Annexe A

- Le menu proposé sera composé de trois plats selon les indications suivantes :
- un plat nécessitant l'emploi de produits alimentaires intermédiaires (PAI),
 - un plat traditionnel mettant en œuvre des techniques classiques de base avec utilisation du répertoire Gringoire et Saulnier,
 - un plat où la créativité est privilégiée.
- L'ensemble des différentes préparations culinaires peut être pris en compte à savoir :
- = potages / Entrées chaudes / Entrées froides / Œufs ;
 - = poissons / Crustacés ;
 - = volailles / Abats / Viandes ;
 - = légumes ;
 - = desserts.
- En fonction du volume de travail à réaliser, prévoir chaque fois que cela est nécessaire des produits semi-élaborés frais ou d'origine commerciale, susceptibles de rendre compatible le travail à effectuer par rapport au temps imparti (3 h).
Précisez les techniques imposées au candidat (« technique à réaliser par le candidat »)
- Il est impératif de prévoir une préparation culinaire dans le cadre des différents concepts de production :
- = cuisine classique et traditionnelle, cuisine régionale, cuisine internationale, cuisine d'assemblage, sous vide
- Afin de valoriser la créativité et l'originalité il est souhaitable :
- de laisser le choix d'une cuisson des éléments principaux à l'appréciation du candidat.

Annexes B1 et B2

Liste des produits mis à la disposition du candidat

- vous veillerez à classer les produits par ordre alphabétique selon les rubriques indiquées,
- complétez la partie droite avec les coûts unitaires et proposez dix prix d'achat à demander (en grisant les cellules),
- écrire en toute lettre les unités « litre » (~~L~~), « pièce » (~~pee~~), « pm » (~~P.M.~~), sauf « kg »
- harmoniser le nombre de décimale après la virgule en respectant les usages :

kg	0.200	3 chiffres après la virgule
kg	1	☒ Sauf quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale
litre	0.10	2 chiffres après la virgule
litre	2	☒ Sauf quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale
botte	0.25	2 chiffres après la virgule, évitez les pourcentages
pièce	1.5	1 chiffre après la virgule
pièce	1	☒ Sauf quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale

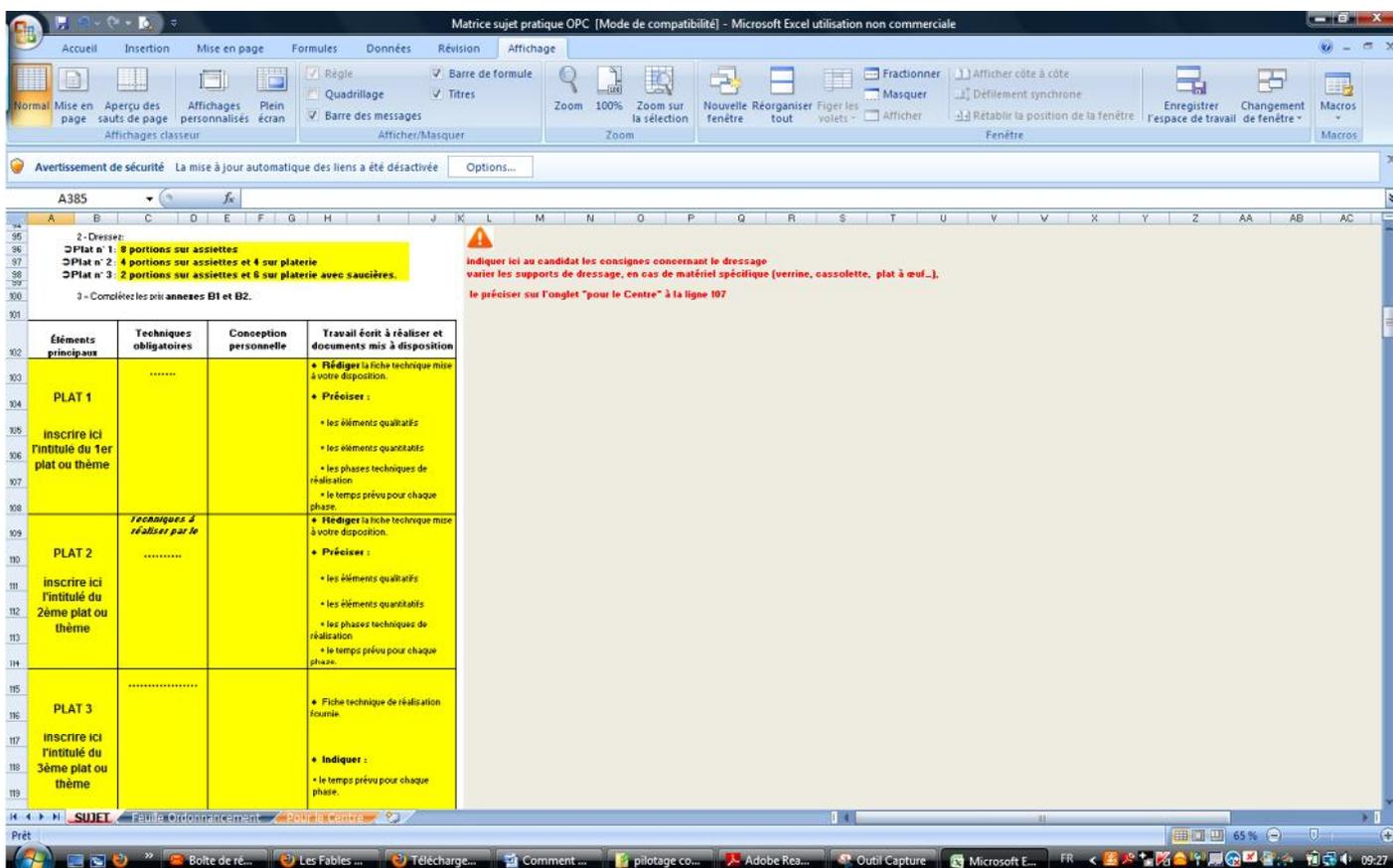
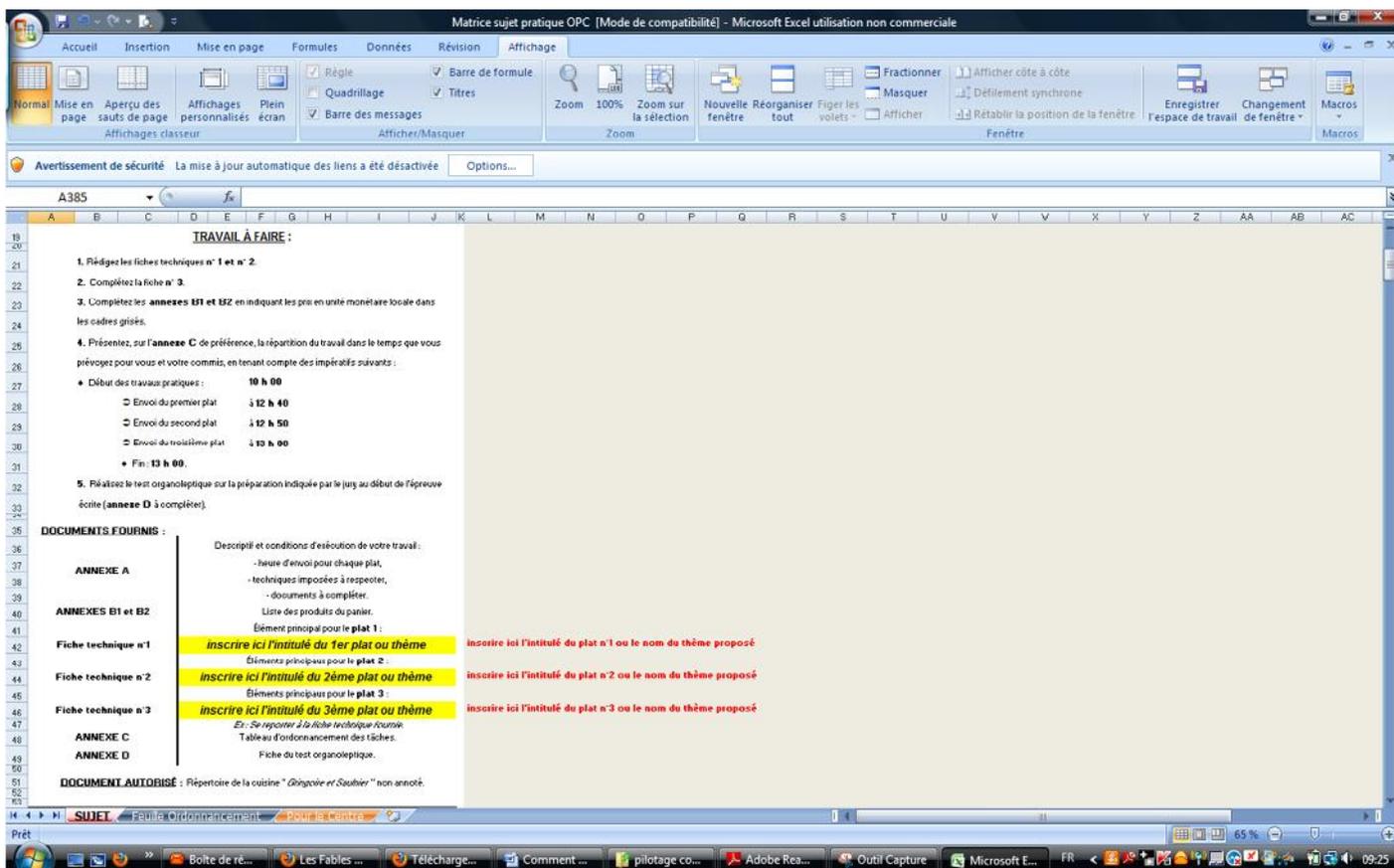
Fiche technique remise au candidat

- dans la partie gauche, classez les composants de la recette par rubrique (éléments principaux, marinade, sauce, garniture, éléments de la pâte, décor, etc.) ;
- dans la partie droite du document, détaillez suffisamment les modes opératoires afin de ne pas créer « d'implicite », la fiche technique doit être réalisable par le candidat et ne doit pas le mettre en difficulté, une des compétences évaluées étant le respect des proportions, techniques et modes opératoires.

Consignes supplémentaires

- ☒ vous complétez avec précision le document "liste des produits du panier mis à la disposition du candidat" ;
- ☒ le coût moyen par candidat doit **obligatoirement** se situer aux alentours de **61 €** ;
- ☒ la matière d'œuvre indiquera le prix de chaque denrée et le coût total ;
- ☒ pour les concepteurs de NOUMÉA prévoir le coût matière en francs pacifique.

Visualisation du fichier Excel à remplir par les concepteurs



Matrice sujet pratique OPC [Mode de compatibilité] - Microsoft Excel utilisation non commerciale

Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage

Normal Mise en page Aperçu des sauts de page Affichages personnalisés Plein écran Affichages classeur Affichages messages Afficher/Masquer Règle Barre de formule Quadrillage Titres Barre des messages Zoom 100% Zoom sur la sélection Nouvelle fenêtre Réorganiser tout Figer les volets Masquer Afficher Fractionner Défilement synchrone Rétablir la position de la fenêtre Fenêtre Enregistrer l'espace de travail Changement de fenêtre Macros

Avertissement de sécurité La mise à jour automatique des liens a été désactivée Options...

A385 fx

121 ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE Numérotez vos pages
122 Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat 1
123 Annexe B1 N° de poste :
124 (À rendre complétée avec la copie)

125
126
127 DENRÉE Unité Quantité Coût Unitaire
128 BOUCHERIE - VOLAILLE
129
130
131
132
133
134
135
136 POISSONNERIE
137
138
139
140
141
142
143
144 CRÈMERIE
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155 SURGELÉ - PAI
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165 CAVE
166
167
168
169

page 5 sur 11

➔ CONSIGNES

- complétez de manière précise la colonne des denrées
- utilisez le menu déroulant pour les unités
- si vous souhaitez ajouter une unité, reportez-vous à la liste ligne 368, cellule A368
- vous veillerez à classer les produits par ordre alphabétique selon les rubriques indiquées,
- complétez la partie droite avec les coûts unitaires et proposez dix prix d'achat à demander (en grisant les cellules).
- rappel pour la présentation des quantités :

kg	0.200	3 chiffres après la virgule
kg	1	Ⓜ Seul quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale
Libre	0.10	2 chiffres après la virgule
Libre	1	Ⓜ Seul quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale
Boite	0.25	2 chiffres après la virgule, évitez les pourcentages
Pièce	1.5	1 chiffre après la virgule
Pièce	1	Ⓜ Seul quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale

Prêt

Matrice sujet pratique OPC [Mode de compatibilité] - Microsoft Excel utilisation non commerciale

Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage

Normal Mise en page Aperçu des sauts de page Affichages personnalisés Plein écran Affichages classeur Affichages messages Afficher/Masquer Règle Barre de formule Quadrillage Titres Barre des messages Zoom 100% Zoom sur la sélection Nouvelle fenêtre Réorganiser tout Figer les volets Masquer Afficher Fractionner Défilement synchrone Rétablir la position de la fenêtre Fenêtre Enregistrer l'espace de travail Changement de fenêtre Macros

Avertissement de sécurité La mise à jour automatique des liens a été désactivée Options...

A385 fx

222 FICHE 1 Numérotez vos pages
223 Fiche technique non valorisée établie par le candidat 1
224 Annexe B1 N° de poste :
225 (À rendre complétée avec la copie)

226
227 INTITULÉ FICHE TECHNIQUE N° 1
228 Nombre de ouvertures : 0
229
230 DENRÉE Unité Quantité N° TECHNIQUE Durée
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260

page 7 sur 11

- Complétez une des trois fiches techniques, pour la partie imposée au candidat
- soyez précis dans les consignes données au candidat
- vérifiez les quantités et ingrédients
- respectez la police
- classez les ingrédients par rubriques :

Aliments principaux, matières, sauce, garniture, éléments de la pâte, décos, etc.

- vous veillerez à classer les produits par ordre alphabétique selon les rubriques indiquées,
- rappel pour la présentation des quantités :

kg	0.200	3 chiffres après la virgule
kg	1	Ⓜ Seul quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale
Libre	0.10	2 chiffres après la virgule
Libre	1	Ⓜ Seul quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale
Boite	0.25	2 chiffres après la virgule, évitez les pourcentages
Pièce	1.5	1 chiffre après la virgule
Pièce	1	Ⓜ Seul quand le chiffre ou le nombre ne comporte aucune décimale

Prêt

Matrice sujet pratique OPC [Mode de compatibilité] - Microsoft Excel utilisation non commerciale

Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage

Normal Mise en page Aperçu des sauts de page Affichages personnalisés Plein écran Affichages classeur

Règle Quadrillage Barre de messages Barre de formule Titres Afficher/Masquer

Zoom 100% Zoom sur la sélection

Nouvelle fenêtre Réorganiser tout Figer les volets Afficher

Fractionner Masquer Défilement synchrone Rétablir la position de la fenêtre Fenêtre

Enregistrer l'espace de travail Changement de fenêtre Macros

Avertissement de sécurité La mise à jour automatique des liens a été désactivée Options...

F1 2012

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
1	SUJET N°			SESSION		2012									
2	POUR LE CENTRE D'EXAMEN														
3	Matière d'œuvre globale														
4															
5															
6	Denrées	U	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total	HT									
7	Viandes – Volailles - Gibiers - Charcuteries														
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15	Poissons - Crustacés														
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22	CREMERIE														
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															

Prêt

Matrice sujet pratique OPC [Mode de compatibilité] - Microsoft Excel utilisation non commerciale

Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage

Normal Mise en page Aperçu des sauts de page Affichages personnalisés Plein écran Affichages classeur

Règle Quadrillage Barre de messages Barre de formule Titres Afficher/Masquer

Zoom 100% Zoom sur la sélection

Nouvelle fenêtre Réorganiser tout Figer les volets Afficher

Fractionner Masquer Défilement synchrone Rétablir la position de la fenêtre Fenêtre

Enregistrer l'espace de travail Changement de fenêtre Macros

Avertissement de sécurité La mise à jour automatique des liens a été désactivée Options...

F1 2012

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
91															
92															
93	MISE EN PLACE CENTRE														
94															
95															
96															
97															
98															
99															
100															
101															
102	TOTAL HORS TAXE :					0,00									
103															
104	⚠ Matériel nécessaire à la réalisation et au dressage de certaines préparations														
105	* Sachets pour cuisson sous-vide														
106															
107															
108															
109															
110															
111															
112															
113															
114															
115															
116															
117															
118															
119															
120															
121															
122															
123															
124															

Prêt