

**C1 - SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE
(U13)
APPROFONDISSEMENT**

"ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE"

Durée : 5 heures Coef. : 4

Cette partie comprend deux phases :

A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION

(Épreuve écrite)

Durée : 2 heures - Coef. : 1

B – UNE PHASE DE PRODUCTION

(Épreuve pratique)

Durée : 3 heures - Coef. : 3

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
Session : 2011**

**Épreuve : E1: Épreuve Technologique
Sous épreuve C1 : U13
Organisation et Production Culinaire**

A - PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

durée 2 heures

coefficient 1

Avec l'aide d'un commis, vous allez devoir réaliser un menu de 3 plats pour 8 personnes. Pour réaliser ces trois plats, un ensemble de denrées est mis à votre disposition et vous devez veiller à l'utilisation rationnelle des denrées périssables.

TRAVAIL À FAIRE

1. Rédigez les fiches techniques **n°1 et n°2**.
2. Complétez la fiche **n°3**.
3. Complétez les **annexes B1 et B2** en indiquant les prix en unité monétaire locale dans les cadres grisés.
4. Présentez, sur l'**annexe C** de préférence, la répartition du travail dans le temps que vous prévoyez pour vous et votre commis, en tenant compte des impératifs suivants :
 - ◆ Début des travaux pratiques : **10 h 00** ou **15 h 30**
 - Envoi du premier plat à **12 h 40** à **18 h 10**
 - Envoi du second plat à **12 h 50** à **18 h 20**
 - Envoi du troisième plat à **13 h 00** à **18 h 30**
 - ◆ Fin : **13 h 00** ou **18 h 30**.
5. Réalisez le test organoleptique sur la préparation indiquée par le jury au début de l'épreuve écrite (**annexe D** à compléter).

DOCUMENTS FOURNIS

ANNEXE A

ANNEXES B1 et B2

Fiche technique n°1

Fiche technique n°2

Fiche technique n°3

ANNEXE C

ANNEXE D

Descriptif et conditions d'exécution de votre travail :

- heure d'envoi pour chaque plat,
- techniques imposées à respecter,
- documents à compléter.

Liste des produits du panier.

Élément principal pour le **plat 1** :

Le saumon

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 2** :

Le poulet label rouge

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 3** :

Choux à la crème sauce chocolat

Ex : se reporter à la fiche technique fournie.

Tableau d'ordonnancement des tâches.

Fiche du test organoleptique.

DOCUMENT AUTORISÉ : répertoire de la cuisine "*Gringoire et Saulnier*" non annoté.

B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE

Durée : 3 heures

Coefficient 3

RÉALISATION :

Dès votre arrivée en cuisine :

- ⊗ **contrôler le poste de travail et** les matériels à votre disposition,
- ⊗ **faire le point** avec votre commis et **répartir** le travail,
- ⊗ **contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 3 plats.

Pendant la fabrication :

- ⊗ **diriger** le commis,
- ⊗ **respecter** les règles d'hygiène et de sécurité,
- ⊗ **contrôler** le rendement, l'utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des énergies,
- ⊗ **assurer** les techniques qui sont obligatoirement imposées,
- ⊗ **respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.

Envoi, dressage et présentation :

- ⊗ **dresser et présenter** selon les indications données **annexe A**.

Après l'envoi :

- ⊗ **réaliser le test organoleptique** (10 minutes maximum) selon les instructions fournies par le jury,
- ⊗ **compléter la fiche du test (annexe D)**,
- ⊗ **veiller** ensuite au rangement et au nettoyage des locaux et des matériels.

ANNEXE A
(Épreuve pratique - suite)

RAPPELS

1 - Heure d'envoi des plats : **12 h 40 - 12 h 50 et 13 h 00 (si session du matin)**
: **18 h 10 - 18 h 20 et 18 h 30 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

⇒ Plat n°1 : **4 portions sur assiette et 4 sur platerie adéquate**

⇒ Plat n°2 : **2 portions sur assiette et 6 sur platerie**

⇒ Plat n°3 : **8 portions sur assiette à entremet**

3 - Complétez les prix **annexes B1 et B2**.

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p style="text-align: center;">PLAT 1</p> <p style="text-align: center;">Le saumon</p>	<ul style="list-style-type: none"> • détailler les pavés de saumon • cuire le saumon à l'unilatéral • réaliser un beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une julienne de poireaux 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition. ◆ Préciser : <ul style="list-style-type: none"> • les éléments qualitatifs, • les éléments quantitatifs, • les phases techniques de réalisation, • le temps prévu pour chaque phase.
<p style="text-align: center;">PLAT 2</p> <p style="text-align: center;">Le poulet label rouge</p>	<p style="text-align: center;">Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • découper à cru • réaliser un ragoût à blanc 	<ul style="list-style-type: none"> • prévoir trois garnitures dont : une à base de riz et une à base de légume glacé 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition. ◆ Préciser : <ul style="list-style-type: none"> • les éléments qualitatifs, • les éléments quantitatifs, • les phases techniques de réalisation, • le temps prévu pour chaque phase.
<p style="text-align: center;">PLAT 3</p> <p style="text-align: center;">Choux à la crème sauce chocolat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Fiche technique de réalisation fournie. ◆ Indiquer : <ul style="list-style-type: none"> • le temps prévu pour chaque phase.

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

Annexe B1*(À rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
BOUCHERIE - VOLAILLE			
poitrine de porc salée	Kg	0,150	7,30
poulet label rouge (2 pièces de 1,400 Kg)	Kg	2,800	
POISSONNERIE			
filet de saumon écaillé	Kg	0,800	
CRÉMERIE			
beurre	Kg	0,500	4,56
crème liquide à 30 % de MG	Litre	0,75	4,05
lait 1/2 écrémé	Litre	1,25	0,53
œuf	Pièce	16	
SURGELÉ - PAI			
épinard en branche	Kg	0,300	1,84
oignon grelot	Kg	0,100	3,05
purée de céleri	Kg	0,250	1,48
CAVE			
vin blanc sec	Litre	0,20	1,70
BOULANGERIE			

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat (suite)

Annexe B2

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
LÉGUME - FRUIT			
ail	Kg	0,040	3,98
aneth	Botte	0,25	0,58
carotte	Kg	0,600	0,99
céleri branche	Kg	0,100	1,07
cerfeuil	Botte	0,25	0,58
champignon de Paris	Kg	0,250	
courgette	Kg	0,400	1,55
échalote	Kg	0,150	3,02
navet long	Kg	0,400	1,17
oignon gros	Kg	0,200	
persil plat	Botte	0,25	0,58
poireau	Kg	0,100	
tomate cerise	Kg	0,125	3,60
ÉPICERIE			
amande effilée	Kg	0,050	7,26
cacao poudre	PM		
chocolat couverture noire à 65%	Kg	0,150	
farine type 55	Kg	0,250	
feuille de brick	Pièce	4	0,10
fond blanc de volaille deshydraté	Kg	0,030	13,18
poudre à crème à chaud	Kg	0,080	5,80
riz rond	Kg	0,200	
sucre glace	Kg	0,050	3,35
sucre semoule	Kg	0,300	
vanille gousse	Pièce	1	1,50
feuille de brick	Pièce	4	0,10
MISE EN PLACE CENTRE			
vinaigre vin blanc	PM		
sel, poivre, gros sel	PM		
thym, laurier	PM		
huile de tournesol	PM		
clou de girofle, baie de genièvre	PM		
vanille liquide extrait	PM		

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Choux à la crème, sauce chocolat			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte à choux :				Pâte à choux	
beurre	Kg	0,100		Réaliser la pâte à choux	
eau	Litre	0,25		Coucher 24 choux de taille profiterole	
farine	Kg	0,125		Cuire au four	
œuf	Pièce	4			
sel	PM			Crème pâtissière	
sucre	Kg	0,030		Réaliser la crème pâtissière aromatisée à la vanille	
				Filmer, refroidir, garnir les choux	
Crème pâtissière :					
lait	Litre	1		Sauce chocolat	
œuf	Pièce	8		Chauffer le lait avec la crème	
poudre à crème	Kg	0,080		Ajouter la couverture	
sucre	Kg	0,200		Fouetter et rendre le mélange homogène	
vanille	Gousse	1		Réserver au chaud, vérifier l'onctuosité	
Sauce chocolat :					
chocolat couverture noir	Kg	0,200		Crème chantilly	
crème liquide	Litre	0,20		Réaliser la crème chantilly	
lait	Litre	0,10		Aromatiser à la vanille, réserver	
Crème chantilly :				Dressage	
crème liquide 30 % MG minimum	Litre	0,50		Rosace de crème chantilly au centre de l'assiette	
sucre glace	Kg	0,050		Disposer trois choux et napper de sauce chocolat	
extrait de vanille liquide	PM			Décorer	
Décor : amande effilée	Kg	0,050			

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Test organoleptique

Annexe D

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

La préparation retenue par les membres du jury ainsi que l'horaire sont annoncés
au candidat au début de l'épreuve écrite.

Le test s'effectue à l'issue de l'épreuve pratique, dans la cuisine, après l'envoi.

Préparation testée :

Observations		Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		