

**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(s) principal(aux) pour le **plat 1** :

Œuf mollet

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

Suprême de pintadeau

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

Charlotte aux poires

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**

➤ **Plat n°2 : 4 portions sur assiette et 4 sur platerie avec saucière**

➤ **Plat n°3 : 4 portions sur assiette et 4 sur platerie avec saucière**

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

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p align="center">PLAT 1</p> <p>Œuf mollet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • détailler huit pièces de feuilletage PAI (forme libre) • cuire des œufs mollets 	<ul style="list-style-type: none"> • tailler une julienne de légume(s) • garnir les feuilletés • prévoir une sauce 	<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 align="center">PLAT 2</p> <p>Suprême de pintadeau</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ouvrir en portefeuille • farcir les suprêmes 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une sauce brune • prévoir deux garnitures dont une à base de légume(s) farci(s) • cuisson libre 	<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 align="center">PLAT 3</p> <p>Charlotte aux poires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • décor au gré du candidat 	<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 CULINAIREListe 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	0,080	3,98
carotte	Kg	0,400	0,99
cerfeuil	Botte	0,50	0,58
champignon de Paris	Kg	0,500	
citron jaune	Kg	0,200	1,21
courgette	Kg	0,600	1,00
échalote	Kg	0,100	1,42
estragon	Botte	0,25	0,58
menthe	Botte	0,5	0,58
oignon gros	Kg	0,150	
persil frisé	Botte	0,5	0,70
pleurote	Kg	0,300	4,97
poivron vert	Kg	0,200	2,07
poivron rouge	Kg	0,200	1,45
tomate grosse	Kg	0,500	
tomate garniture	Kg	0,480	0,89
pomme de terre à chair ferme	Kg	1,200	0,74
navet long	Kg	0,200	0,35
ÉPICERIE			
angélique confite	Kg	0,050	9,10
bigarreau confit	Kg	0,050	7,42
biscuit cuiller en bande	Kg	0,100	15,86
chocolat noir pistole	Kg	0,300	7,19
farine type 55	Kg	0,150	0,59
gélatine feuille	Kg	0,016	22,94
pavot graine	Kg	0,030	5,68
huile d'arachide	Litre	0,20	2,24
huile d'olive	Litre	0,20	
nappage blond	Kg	0,100	5,67
poire au sirop (boîte 1/1)	Pièce	2	1,56
riz basmati	Kg	0,300	4,41
sucre glace	Kg	0,050	3,35
sucre semoule	Kg	0,100	2,16
trompette de la mort déshydratée	Kg	0,050	23,04
vinaigre de vin	Litre	0,10	0,88
MISE EN PLACE CENTRE			
sel fin et gros, poivre du moulin et en grains	PM		
moule à charlotte de 4 personnes (1 pièce)	PM		
cercle à entremet individuel Ø 7 cm	PM		
ruban rhodoïd	PM		
poche à douille jetable	PM		
emporte-pièces cannelés et unis	PM		

FICHE 3Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Charlotte aux poires, sauce chocolat			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Appareil à bavarois :					
alcool de poire	Litre	0,05		Réaliser l'appareil à bavarois	
citron jaune	Kg	0,100		Ramollir la gélatine dans l'eau froide	
crème liquide	Litre	0,40		Réserver 0,10 l de sirop, mixer les poires avec le reste du sirop	
gélatine feuille	Kg	0,016		Ajouter le jus de citron et parfumer avec l'alcool	
poire au sirop (boîte 1/1)	Pièce	1		Chauffer le sirop restant et dissoudre la gélatine exprimée	
				Fouetter la crème	
Chemisage :				Terminer l'appareil à bavarois	
alcool de poire	Litre	0,10		Monter une charlotte pour 4 et 4 individuelles	
biscuit cuiller en bande	Kg	0,100			
eau	Litre	0,10		Réaliser le chemisage	
sucres semoule	Kg	0,100		Réaliser le sirop et parfumer	
				Puncher les biscuits, chemiser les moules	
Garniture :					
poire au sirop (boîte 1/1)	Pièce	0,5		Tailler la garniture	
				Tailler les poires en dés	
Sauce chocolat :				Incorporer les dés de poires dans l'appareil	
chocolat noir pistole	Kg	0,200			
lait 1/2 écrémé	Litre	0,20		Réaliser la sauce chocolat	
Décor :				Réaliser la sauce	
chocolat noir pistole	Kg	0,100			
angélique confite	Kg	0,050		Décorer	
bigarreau confit	Kg	0,050		Décorer la charlotte	
nappage blond	Kg	0,100		Dresser	
poire au sirop (boîte 1/1)	Pièce	0,5			
sucres glace	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		