

**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

<p><b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2011</b></p>	<p><b>Épreuve : E1: Épreuve Technologique Sous épreuve C1 : U13 Organisation et Production Culinaire</b></p>
--	--

## 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** :

***Assiette végétarienne***

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

***Poulet***

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

***Paris-Brest***

*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 : **8 portions sur assiette.**

⇒ Plat n°2 : **4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**

⇒ Plat n°3 : **2 Paris Brest de 4 portions sur platerie.**

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"><b>PLAT 1</b></p> <p align="center"><b>Assiette végétarienne</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tourner des fonds d'artichaut</li> <li>• cuire dans un blanc</li> <li>• réaliser un flan de légumes à base de PAI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prévoir deux sauces d'accompagnement</li> <li>• présenter 8 assiettes végétariennes originales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>Rédiger</b> la fiche technique mise à votre disposition.</li> <li>◆ <b>Préciser</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les éléments qualitatifs,</li> <li>• les éléments quantitatifs,</li> <li>• les phases techniques de réalisation,</li> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>
<p align="center"><b>PLAT 2</b></p> <p align="center"><b>Poulet</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• habiller et découper à cru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cuisson libre</li> <li>• prévoir deux garnitures dont une à base de fruit</li> <li>• prévoir une sauce aigre douce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>Rédiger</b> la fiche technique mise à votre disposition.</li> <li>◆ <b>Préciser</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les éléments qualitatifs,</li> <li>• les éléments quantitatifs,</li> <li>• les phases techniques de réalisation,</li> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>
<p align="center"><b>PLAT 3</b></p> <p align="center"><b>Paris-Brest</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• finition et décor au gré du candidat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>Fiche technique de réalisation fournie.</b></li> <li>◆ <b>Indiquer</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>

**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
<b>BOUCHERIE - VOLAILLE</b>			
poulet PAC ( 2 pièces de 1,2 Kg )	Kg	2,400	
<b>POISSONNERIE</b>			
<b>CRÉMERIE</b>			
beurre	Kg	0,700	
crème épaisse	Litre	0,30	2,95
crème liquide	Litre	0,50	1,30
lait 1/2 écrémé	Litre	1,00	0,63
œuf	Pièce	15	
<b>SURGELÉ - PAI</b>			
cerise surgelée	Kg	0,200	3,84
framboise surgelée	Kg	0,400	3,84
oignon grelot	Kg	0,200	2,10
purée de brocoli	Kg	0,300	3,80
purée de céleri	Kg	0,300	2,90
tagliatelle fraîche	Kg	0,500	
<b>CAVE</b>			
calvados	Litre	0,05	11,83
cidre brut	Litre	0,20	1,50
vin blanc sec	Litre	0,20	
<b>BOULANGERIE</b>			

**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
<b>LÉGUME - FRUIT</b>			
ail	Kg	0,100	3,41
artichaut gros à tourner	Pièce	4	1,00
asperge verte	Kg	0,500	8,75
avocat	Pièce	4	0,80
basilic	Botte	0,25	0,90
cerfeuil	Botte	0,25	0,90
champignon de Paris moyen	Kg	0,300	
ciboulette	Botte	0,50	0,90
citron jaune	Kg	0,200	1,10
courgette	Kg	0,300	1,89
échalote	Kg	0,050	
poivron jaune	Kg	0,150	2,21
poivron rouge	Kg	0,150	2,10
pomme de terre nouvelle	Kg	1	
pomme golden	Kg	1,700	1,00
tomate cerise	Kg	0,150	2,25
tomate grosse	Kg	0,800	1,49
<b>ÉPICERIE</b>			
amande effilée	Kg	0,050	7,58
farine type 55	Kg	0,300	
gélatine feuille	Kg	0,008	22,28
huile d'arachide	Litre	0,20	1,13
huile d'olive	Litre	0,30	
maïzena	Kg	0,065	3,01
pralin pâte	Kg	0,125	16,52
sauce soja	Kg	0,020	1,08
sucre glace	Kg	0,050	2,45
sucre semoule	Kg	0,500	1,23
tomate concentrée	Kg	0,050	1,60
vanille gousse	Kg	0,500	0,76
vinaigre balsamique	Litre	0,05	7,20
vinaigre de vin	Litre	0,05	0,80
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,05	1,10
<b>MISE EN PLACE CENTRE</b>			
fond brun lié	Litre	1	1,10
piment de Cayenne	PM		
poche à douille à usage unique	Pièce	2	0,10
poivre blanc moulu et grains	PM		
sel fin et gros	PM		
verrine jetable plastique	Pièce	16	0,03
cercles de 16 cm (2 pièces)	PM		





**FICHE 3**Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat*(À rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

..... / .....

N° de poste :

.....

**INTITULÉ**

Paris-Brest

**FICHE TECHNIQUE N° 3**

Nombre de couverts : 8

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Pâte à choux :</b>				Réaliser la pâte à choux	
beurre	Kg	0,080			
beurre pour la plaque	Kg	0,020		Coucher deux Paris-Brest de 16 cm de Ø pour 4 personnes	
eau	Litre	0,25			
farine	Kg	0,125		Dorer et parsemer d'amandes effilées	
œuf	Pièce	4			
sel fin	Kg	0,005		Cuire les Paris-Brest à 180°C	
sucre semoule	Kg	0,010			
amande effilée	Kg	0,050		Réaliser la crème pâtissière	
				Ajouter 0,125 kg de beurre dans la crème pâtissière chaude, puis refroidir	
<b>Dorure :</b>					
œuf	Pièce	1		Terminer la crème mousseline au pralin	
				Mélanger le pralin avec 0,125 kg de beurre en pommade	
<b>Crème mousseline :</b>				Ajouter à la crème pâtissière refroidie	
lait	Litre	0,50			
œuf jaune	Pièce	4		Garnir les Paris-Brest	
sucre	Kg	0,125		Ouvrir les Paris-Brest en deux	
maïzena	Kg	0,065		Garnir de crème mousseline au pralin à l'aide d'une poche à douille cannulée	
beurre	Kg	0,250			
pralin	Kg	0,125		Décorer	
				Saupoudrer de sucre glace	
<b>Décor :</b>					
sucre glace	Kg	0,050		Dresser sur plats	
papier dentelle	Pièce	2			



**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
<b>Aspect</b>		
<b>Odeur</b>		
<b>Saveur</b>		
<b>Texture</b>		