**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>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2011</p>	<p>Épreuve : E1: Épreuve Technologique Sous épreuve C1 : U13 Organisation et Production Culinaire</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 principal pour le **plat 1** :

Le rouget

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

Magret de canard

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

Bavarois exotique

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 - 18h 20 et 18 h 30 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

- **Plat n°1 : 4 portions sur assiette, 4 sur platerie avec saucière.**
- **Plat n°2 : 2 portions sur assiette et 6 sur platerie avec saucière.**
- **Plat n°3 : 4 portions sur assiette, 4 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">PLAT 1</p> <p>Le rouget</p>	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser un PAI • réaliser une sauce en utilisant les arêtes • lever les filets de rougets 	<ul style="list-style-type: none"> • cuisson libre • confectionner une garniture • dressage à votre convenance 	<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>Magret de canard</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cuire un légume à l'anglaise • cuisson libre du magret • réaliser une gastrique 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser deux appoints de cuisson différents • prévoir 2 garnitures : une à base de polenta une autre 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>Bavarois exotique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • finition, décor et présentation libre 	<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			
magret de canard (4 pièces de 0,350 à 0,400 kg)	Kg	1,400	
POISSONNERIE			
rouget barbet (8 pièces de 0,250 kg)	Kg	2	
CRÉMERIE			
beurre	Kg	0,250	4,50
blanc d'œuf	Kg	0,100	2,46
crème fleurette	Litre	1	3,38
œuf	Pièce	1	
parmesan râpé	Kg	0,100	7,38
SURGELÉ - PAI			
asperge verte	Kg	0,250	6,40
mélange de fruits rouges	Kg	0,150	5,05
pâte feuilletée	Kg	0,200	5,61
pois gourmand	Kg	0,250	3,89
purée de fruit de la passion	Kg	0,100	5,95
purée de mangue	Kg	0,500	5,70
CAVE			
apéritif anisé	Litre	0,10	
jus d'orange	Litre	0,50	1,02
porto rouge	Litre	0,05	8,72
vin blanc sec	Litre	0,10	1,70
vinaigre de vin	Litre	0,05	0,88
BOULANGERIE			

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	0,040	3,98
basilic	Botte	0,25	1,08
carotte	Kg	0,200	0,99
champignon de Paris	Kg	0,250	
citron jaune	Kg	0,250	1,21
courgette	Kg	0,500	1,00
échalote	Kg	0,100	1,42
fenouil bulbe	Kg	0,350	
fruit de la passion (2 pièces)	Kg	0,15	8,00
menthe	Botte	0,25	0,58
mesclun	Kg	0,150	6,50
oignon gros	Kg	0,100	
orange	Kg	0,400	1,38
poireau	Kg	0,400	1,49
pomme de terre à chair ferme	Kg	0,600	1,15
tomate moyenne	Kg	0,400	
ÉPICERIE			
abricot sec	Kg	0,100	7,15
bouquet garni	PM		
curry	PM		
farine type 55	Kg	0,020	0,59
fumet de poisson PAI	Kg	0,020	19,12
gélatine feuille	Kg	0,012	
huile d'olive	Litre	0,50	3,80
miel liquide toutes fleurs	Kg	0,100	2,50
noix de coco râpée	Kg	0,100	3,70
pêche au sirop	Boite 4/4	0,5	1,15
polenta	Kg	0,160	2,49
pruneau dénoyauté	Kg	0,100	6,76
quatre épices	PM		
sucré glace	Kg	0,160	3,35
sucré semoule	Kg	0,300	
MISE EN PLACE CENTRE			
badiane	PM		
bande de rhodoïd	PM		
cercle à entremets diamètre 16 cm sur 5 cm de hauteur (1 pièce)	PM		
cercle à entremets individuels (4 pièces)	PM		
fond brun de volaille PAI	Litre	0,50	1,30
poivre blanc moulu	PM		
sel fin et gros	PM		

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ BAVAROIS EXOTIQUE			FICHE TECHNIQUE N°3 Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Dacquoise noix de coco				Réaliser la dacquoise coco	
blanc d'œuf	Kg	0,100		Monter les blancs, meringuer avec le sucre semoule	
farine	Kg	0,020		Tamiser la farine et le sucre glace, ajouter la noix de coco râpée	
noix de coco râpée	Kg	0,080		Incorporer les blancs meringués	
sucre glace	Kg	0,100		Coucher et cuire dans un four à 170°C	
sucre semoule	Kg	0,040			
Bavarois à la mangue				Réaliser le bavarois à la mangue	
				Tremper et essorer la gélatine.	
crème fleurette	Litre	0,35		Chauffer la pulpe de mangue.	
gélatine	Kg	0,012		Incorporer la gélatine, refroidir (à 15°C)	
purée de mangue	Kg	0,500		Monter la crème fouettée, ajouter le sucre glace,	
sucre glace	Kg	0,060		Incorporer délicatement la crème au coulis.	
sucre semoule	Kg	0,100			
Monter les entremets				Monter les entremets	
				Chemiser les cercles de ruban rhodoïd	
Coulis au fruit de la passion				Tailler les fonds de dacquoise	
purée fruit de la passion	Kg	0,100		Couler le bavarois	
jus d'orange	Litre	0,50		Refroidir en cellule	
sucre semoule	Kg	0,100			
Réaliser un coulis de fruits				Réaliser un coulis de fruits	
Décor et finition				Bouillir jus d'orange et sucre	
fruit de la passion	Pièce	2		Ajouter la pulpe des fruits de la passion	
menthe	Botte	0,5		Redonner une ébullition, refroidir	
noix de coco râpée	Kg	0,020			
Dressage et finition libres				Dressage et finition libres	

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		