

**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** :

**Légumes à la grecque**

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

**Carré d'agneau**

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

**Millefeuille aux fraises**

*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 : **2 portions sur assiette et 6 sur platerie**

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

➤ Plat n°3 : **4 portions sur assiette et 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 style="text-align: center;"><b>PLAT 1</b></p> <p><b>Légumes à la grecque</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tourner les artichauts</li> <li>• cuire à la grecque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• traiter trois légumes différents</li> <li>• décor et finition au gré du candidat</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 style="text-align: center;"><b>PLAT 2</b></p> <p><b>Carré d'agneau</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• habiller le carré</li> <li>• réaliser un fond brun d'agneau non lié</li> <li>• traiter entier ou détaillé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une sauce ou un jus</li> <li>• prévoir deux garnitures dont une à base de pomme de terre</li> <li>• cuisson libre</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 style="text-align: center;"><b>PLAT 3</b></p> <p><b>Millefeuille aux fraises</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• décor et finition 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>			
carré d'agneau détalonné à 8 côtes premières à 1 kg	Kg	2	
<b>POISSONNERIE</b>			
<b>CRÉMERIE</b>			
beurre	Kg	0,500	
crème liquide	Litre	1	3,38
jaune d'œuf liquide	Kg	0,120	6,50
lait demi-écrémé	Litre	0,50	
œuf	Pièce	6	0,10
parmesan râpé	Kg	0,100	7,38
<b>SURGELÉ - PAI</b>			
chou-fleur	Kg	0,400	1,52
fève	Kg	0,250	3,60
oignon grelot	Kg	0,100	
pâte feuilletée 60 x 40	Plaque	1	2,46
petit pois	Kg	0,400	1,98
purée de fraise	Kg	0,200	4,30
<b>CAVE</b>			
Noilly Prat	Litre	0,10	9,30
vin blanc sec	Litre	0,50	
<b>BOULANGERIE</b>			
chapelure blonde	Kg	0,250	1,99

**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	3,98
artichaut gros	Pièce	3	
aubergine	Kg	0,250	1,89
carotte	Kg	0,400	0,99
céleri rave	Kg	0,300	0,82
cerfeuil	Botte	0,25	0,58
champignon de Paris	Kg	0,300	
citron jaune	Kg	0,400	1,21
coriandre fraîche	Botte	0,50	0,58
courgette	Kg	0,250	1,00
fraise	Kg	0,500	4,76
menthe	Botte	0,25	0,45
oignon gros	Kg	0,400	0,71
persil plat	Botte	0,25	0,58
poivron jaune	Kg	0,250	2,07
pomme de terre bintje	Kg	1,200	
romarin	Botte	0,25	0,58
thym	Botte	0,25	0,58
tomate grosse	Kg	1	1,05
<b>ÉPICERIE</b>			
tomate concentrée (boite 1/1)	Kg	0,100	5,36
farine type 45	Kg	0,100	0,59
gélatine feuille	Kg	0,008	22,17
glucose	Kg	0,020	5,42
huile de tournesol	Litre	0,25	1,57
huile d'olive	Litre	0,30	
jus d'agneau déshydraté	Kg	0,050	30,81
maïzena	Kg	0,050	9,67
sucre glace	Kg	0,200	3,15
sucre semoule	Kg	0,300	2,16
vanille gousse	Pièce	1	
vinaigre de xérès	Litre	0,10	6,75
<b>MISE EN PLACE CENTRE</b>			
sel fin et gros, poivre du moulin et en grains	PM		
coriandre graine	PM		
curry poudre	PM		
spigol	PM		





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

Numérotez vos pages :

..... / .....

N° de poste :

.....

**INTITULÉ****Millefeuille aux fraises****FICHE TECHNIQUE N°3**

Nombre de couverts : 8

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Éléments de base :</b>					
pâte feuilletée	Plaque	1		<b>Marquer le feuilletage en cuisson</b>	
sucre glace	Kg	0,200		Cuire le feuilletage au four entre deux plaques	
				Saupoudrer de sucre glace en cours de cuisson pour permettre une caramélisation	
<b>Éléments de la crème diplomate :</b>					
crème liquide	Litre	0,25		<b>Réaliser la crème diplomate</b>	
gélatine feuille	Kg	0,008		Tremper la gélatine	
jaune d'œuf liquide	kg	0,120		Réaliser la crème pâtissière	
lait demi-écrémé	Litre	0,50		En fin de cuisson, incorporer la gélatine exprimée	
maïzena	Kg	0,050		Monter la crème fouettée	
sucre semoule	Kg	0,150		Mélanger la crème fouettée à la pâtissière refroidie mais souple	
vanille gousse	Pièce	1		Réserver au froid	
<b>Éléments de garniture et coulis :</b>					
				<b>Réaliser le coulis et la garniture à base de fraises</b>	
citron	Kg	0,100			
fraise	Kg	0,500		<b>Réaliser le décor</b>	
purée de fraise	Kg	0,200		Réaliser un décor libre à base de sucre cuit au caramel	
sucre glace	Kg	0,020			
<b>Éléments de décor :</b>					
				<b>Dressage</b>	
eau	Litre	0,05		Monter le ou les millefeuille	
glucose	Kg	0,020		Glacer au sucre glace	
menthe	Botte	0,25		Dresser et décorer	
sucre glace	Kg	0,020			
sucre semoule	Kg	0,200			



**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>		