

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

Lentille verte et œuf

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

Dorade

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

Fondant au caramel

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.**

➤ 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;">PLAT 1</p> <p>Lentille verte et œuf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • cuire des lentilles vertes • pocher des œufs • dresser une salade 	<ul style="list-style-type: none"> • confectionner une vinaigrette • finition et décor au gré du candidat 	<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>Dorade</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • habiller • fileter et désarêter • cuisson libre 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser deux garnitures dont une ratatouille taillée en brunoise • réaliser une sauce ou un coulis de légume 	<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>Fondant au caramel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • décor et finition 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 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			
jambon de pays tranché (8 tranches fines)	Kg	0,160	9,50
POISSONNERIE			
dorade (4 pièces de 0,500 kg)	Kg	2	7,15
CRÉMERIE			
beurre	Kg	0,500	4,56
beurre demi-sel	Kg	0,150	4,93
crème liquide	Litre	1	
œuf extra-frais	Pièce	17	
SURGELÉ - PAI			
asperge verte	Kg	0,400	
fumet de poisson déshydraté	Kg	0,020	19,12
pois gourmand	Kg	0,250	3,90
CAVE			
cidre brut	Litre	0,50	2,09
vin blanc sec	Litre	0,25	
BOULANGERIE			
baguette	Pièce	0,5	0,85

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	0,050	3,98
aubergine	Kg	0,300	1,79
basilic	Botte	0,25	0,78
carotte	Kg	0,100	
champignon de Paris	Kg	0,250	2,21
ciboulette	Botte	0,25	0,58
citron jaune	Kg	0,500	1,21
courgette	Kg	0,500	1,00
échalote	Kg	0,100	
estragon	Botte	0,25	0,58
mesclun	Kg	0,100	6,50
oignon gros	Kg	0,400	0,71
persil plat	Botte	1	0,58
poivron rouge	Kg	0,500	
poivron vert	Kg	0,200	1,46
pomme de terre bintje	Kg	1,200	0,56
pomme golden	Kg	0,600	
pomme granny-smith	Kg	0,200	1,70
tomate garniture	Kg	0,500	1,05
ÉPICERIE			
chocolat couverture lactée	Kg	0,150	10,04
huile d'olive	Litre	0,50	
huile d'arachide	Litre	0,10	2,24
lentille verte	Kg	0,160	6,00
olive noire dénoyautée	Boite 4/4	0,25	1,08
sucre glace	Kg	0,100	3,35
sucre semoule	Kg	0,400	2,16
vanille gousse	Pièce	1	0,42
vinaigre balsamique	Litre	0,05	28,00
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,20	
vinaigre de vin	Litre	0,05	0,78
MISE EN PLACE CENTRE			
appareil à cigarette	Kg	0,200	2,40
cannelle moulue, sucre glace	PM		
cumin en grains	Kg	0,020	1,30
graine de fenouil	PM		
sel fin et gros, poivre du moulin et en grains	PM		
cercles individuels de 5 cm de hauteur (8 pièces)	PM		
ruban rhodoïd	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		
Fondant au caramel, pomme façon Tatin, beurre de pomme au cidre			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments du fondant caramel :					
beurre demi-sel	Kg	0,150		Réaliser le fondant au caramel	
chocolat couverture lactée	Kg	0,150			Cuire le sucre et l'eau au caramel, décuire avec 0,15 l de crème bouillante, incorporer le beurre, puis verser sur la couverture lactée
crème liquide	Litre	0,45			
eau	Litre	0,075		Fouetter la crème restante et l'incorporer dans l'appareil refroidi (20/25°C)	
sucre semoule	Kg	0,150		Garnir d'appareil 8 cercles Ø 5 cm chemisés de rhodoïd, lisser et refroidir en cellule	
Éléments de garniture :				Réaliser la garniture	
beurre	Kg	0,020		Couper les pommes en 8 quartiers	
cannelle moulue	PM			Sauter les pommes au beurre et sucre, faire caraméliser ; ajouter le jus de citron, la vanille grattée et une pincée de cannelle.	
citron jaune	Kg	0,100			
pomme golden	Kg	0,500			
sucre semoule	Kg	0,050		Ranger les quartiers de pommes dans des ramequins et cuire à four chaud jusqu'à belle coloration caramel	
vanille gousse	Pièce	1			
Éléments de sauce :				Réaliser la sauce	
				Couper les pommes évidées mais non épluchées en morceaux	
beurre	Kg	0,030		Cuire les morceaux de pomme dans une russe avec beurre et sucre jusqu'à caramélisation	
cidre brut	Litre	0,50		Décuire avec le cidre	
crème liquide	Litre	0,10		Cuire quelques minutes, passer au chinois en foulant fortement	
pomme granny-smith	Kg	0,200		Monter au mixeur avec la crème et le beurre, réserver au bain-marie	
sucre semoule	Kg	0,060			
Éléments de finition :				Dresser et décorer	
				Coucher, cuire et former un élément de décor en pâte à cigarette	
appareil à cigarette fourni	Kg	0,200		Dresser et présenter selon votre gré	

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		