

**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 **18h 10**
 - ➡ Envoi du second plat à **12 h 50** à **18h 20**
 - ➡ Envoi du troisième plat à **13 h 00** à **18 h 30**
 - ◆ Fin : **13 h 00** ou **18 h 00**.
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** :

Les champignons

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

Le pintadeau

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

Moelleux au chocolat

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)**
: **18h 10 - 18 h 20 et 18 h 30 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

➤ Plat n°1 : **4 portions à l'assiette et 4 sur platerie**

➤ Plat n°2 : **4 portions à l'assiette et 4 sur platerie plus saucière**

➤ Plat n°3 : **8 portions sur assiette**

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 align="center">Les champignons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser un appareil à crème prise salée • cuire au bain-marie • réaliser une vinaigrette aux aromates 	<ul style="list-style-type: none"> • prévoir un élément croustillant libre • dressage 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 align="center">PLAT 2</p> <p align="center">Le pintadeau</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • découper à cru le pintadeau • farcir les cuisses • cuisson libre 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une sauce vin rouge avec les carcasses • prévoir deux garnitures dont une à base de polenta 	<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 align="center">Moelleux au chocolat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • 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			
chair à saucisse	Kg	0,200	6,20
crépine	Kg	0,200	4,80
pintadeau PAC (2 pièces 1,2 Kg)	Kg	2,400	
poitrine fumée	Kg	0,150	8,28
CRÉMERIE			
beurre doux	Kg	0,400	
crème liquide	Litre	0,50	3,38
lait 1/2 écrémé	Litre	1	
œuf	Pièce	15	0,10
parmesan râpé	Kg	0,050	7,38
SURGELÉ - PAI			
asperge verte	Kg	0,250	6,40
mélange de champignons forestiers	Kg	0,250	5,50
oignon grelot	Kg	0,150	2,02
pois gourmand	Kg	0,200	3,89
CAVE			
vin rouge tannique	Litre	0,50	5,95
BOULANGERIE			
baguette rassie	Pièce	0,25	

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* établie par le candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Moelleux au chocolat, abricots caramélisés et crème anglaise			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte à biscuit				Préparer la pâte à biscuit	
beurre	Kg	0,200		Préchauffer le four à 180°C	
cacao poudre sans sucre	Kg	0,020		Fondre au bain-marie couverture et beurre	
chocolat couverture 70%	Kg	0,200		Ajouter sucre et œufs battus	
farine type 55	Kg	0,140		Tamiser les poudres, ajouter délicatement pour obtenir un mélange homogène	
levure chimique	Kg	0,006			
œuf	Pièce	4		Chemiser les moules en aluminium	
sucre semoule	Kg	0,160		Répartir la pâte à biscuit, cuire 5 minutes, démouler et servir tiède	
Crème anglaise					
lait	Litre	0,50		Réaliser une crème anglaise	
œuf	Pièce	5			
sucre semoule	Kg	0,125		Réaliser les abricots caramélisés	
vanille	Gousse	0,5		Réaliser un caramel dans une sauteuse	
				Ajouter les abricots coupés à votre convenance	
Abricots caramélisés				Cuire doucement pour ne pas écraser les fruits	
beurre	Kg	0,040		Débarrasser, filmer et réserver jusqu'au dressage	
eau	Litre	0,03			
abricot	Kg	0,350			
sucre semoule	Kg	0,100			
				Dressage	
				Présenter sur assiette	
Décor				Décor libre	
sucre glace	PM				

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		