

**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°3**.
2. Complétez la fiche **n°2**.
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** :

Feuilleté d'œufs brouillés

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

Médillons de veau sauté Bragance

Ex : se reporter à la fiche technique fournie.

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

La poire

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 à l'assiette et 4 sur platerie**

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

➤ Plat n°3 : **dresser à votre convenance**

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>Feuilleté d'œufs brouillés</p>	<ul style="list-style-type: none"> réaliser une fondue de tomate cuire des œufs brouillés 	<ul style="list-style-type: none"> utiliser une pâte feuilletée surgelée détailler des feuilletés de forme 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>Médallions de veau sauté Bragance</p>	<ul style="list-style-type: none"> respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> dressage 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.
<p align="center">PLAT 3</p> <p>La poire</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> création et réalisation libre proposer deux préparations différentes à base de poire 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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			
noix de veau non parée	Kg	1,500	
POISSONNERIE			
CRÉMERIE			
beurre	Kg	1	3,56
crème liquide	Litre	1	3,38
lait 1/2 écrémé	Litre	0,50	
œuf extra frais	Pièce	4	0,15
œuf frais	Pièce	40	
SURGELÉ - PAI			
biscuit joconde	Plaque	0,25	16,01
coulis fruit rouge	Litre	0,50	3,20
pâte feuilletée surgelée (plaque 60x40)	Plaque	0,50	2,46
CAVE			
alcool de poire	Litre	0,05	12,42
cognac	Litre	0,05	13,54
rhum ambré	Litre	0,02	
vin blanc sec	Litre	0,25	1,70
vin rouge de qualité supérieure	Litre	0,50	3,50
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	0,025	2,49
cerfeuil	Botte	0,25	0,90
champignon de Paris	Kg	0,250	
ciboulette	Botte	0,25	0,90
citron jaune	Kg	0,200	1,21
échalote	Kg	0,200	3,02
estragon	Botte	0,25	0,90
fraise	Kg	0,125	
menthe	Botte	0,25	0,90
persil plat	Botte	0,25	0,90
poire conférence (8 pièces)	Kg	1	
pomme de terre charlotte	Kg	1	1,28
tomate garniture (8 pièces de 0,060 kg)	Kg	0,480	2,00
tomate grosse	Kg	0,800	1,46
ÉPICERIE			
amande effilée	Kg	0,050	7,26
amande en poudre	Kg	0,100	5,92
badiane	Kg	0,025	3,27
biscuit cuiller	Kg	0,100	15,86
cardamome	Kg	0,005	26,10
chapelure blonde	Kg	0,100	1,99
chocolat couverture	Kg	0,100	
farine type 55	Kg	0,400	0,94
feuille de brick	Pièce	10	0,10
gélatine feuille	Kg	0,010	22,94
levure chimique	Kg	0,010	
nappage blond	Kg	0,100	5,67
poire au sirop (boîte 1/1)	Pièce	1	1,56
poivre mignonnette	Kg	0,005	4,92
sucre glace	Kg	0,100	3,35
sucre cassonade	Kg	0,100	2,69
sucre semoule	Kg	0,100	
vanille gousse	Pièce	1	1,50
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,050	0,78
MISE EN PLACE CENTRE			
cannelle bâton	Pièce	1	
cercle à entremet Ø 16 cm (2 pièces)	Pièce	2	
cercle à entremet Ø 6 cm (8 pièces)	Pièce	8	
fond brun de veau lié	Litre	0,40	1,10
huile d'arachide	Litre	1,50	2,24
huile d'olive	Litre	0,25	3,81
poche à douille à usage unique	Pièce	2	0,10
sel fin et gros poivre du moulin	PM		
thym laurier	Sachet	0,5	1,00

FICHE 2Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°2		
Médallions de veau sauté Bragance			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments de base :				Parer, détailler et ficeler les médaillons	
beurre	Kg	0,080			
farine	Kg	0,080		Préparer la garniture Bragance	
noix de veau non parée	Kg	1,500		Monder, évider et étuver les tomates	
Sauce :				Réaliser les pommes croquette	
beurre	Kg	0,020		Confectionner la pomme purée, dessécher, ajouter les jaunes d'œufs.	
champignon de Paris	Kg	0,250		Préparer les éléments de l'anglaise.	
cognac	Litre	0,05		Façonner en tronçons de 4 à 5 cm de longueur et 2 à 3 cm de diamètre. Paner et frire.	
échalote	Kg	0,040			
estragon, cerfeuil	Kg	0,010		Réaliser la sauce béarnaise	
fond brun de veau lié	Litre	0,40		Réduire presque à sec : vin blanc, vinaigre, échalote ciselée, poivre mignonnette.	
vin blanc	Litre	0,10		Incorporer les jaunes d'œufs, monter au fouet sur le coin du fourneau, puis ajouter le beurre clarifié progressivement.	
Garniture Bragance :					
beurre	Kg	0,100		Ajouter les fines herbes ciselées.	
chapelure	Kg	0,100		Dresser la béarnaise dans les tomates étuvées.	
farine	Kg	0,100		Préparer les éléments de la sauce	
huile	Litre	1,50		Ciseler les échalotes, émincer les champignons, hacher les fines herbes.	
œuf	Pièce	4			
petite tomate	Pièce	8		Marquer en cuisson les médaillons	
pomme de terre	Kg	0,800		Assaisonner, fariner et sauter les médaillons.	
Béarnaise :					
beurre	Kg	0,250		Réaliser la sauce	
échalote	Kg	0,040		Dégraissier, ajouter les champignons, puis les échalotes, suer, flamber au cognac.	
estragon, cerfeuil, persil	Kg	0,010		Déglacer au vin blanc, mouiller au fond, réduire.	
œuf	Pièce	4		Rectifier l'assaisonnement, ajouter les herbes hachées.	
poivre en grain ou mignonnette	Kg	0,005		Monter au beurre	
vin blanc	Litre	0,05			
vinaigre blanc	Litre	0,05		Dresser	

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		