

**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°2 et n°3**.
2. Complétez la fiche **n°1**.
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** :

***Courgette et saumon fumé***

*Ex : se reporter à la fiche technique fournie.*

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

***Échine de porc***

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

***Pomme fruit***

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 : **8 portions sur assiette creuses**

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 style="text-align: center;"><b>Courgette et saumon fumé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• finition et décor 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>
<p style="text-align: center;"><b>PLAT 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Échine de porc</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• découper en cubes réguliers</li> <li>• monter des brochettes avec fruit(s) ou légume(s)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une sauce</li> <li>• confectionner trois garnitures dont une à base de chou, une à base 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 style="text-align: center;"><b>Pomme fruit</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser un sabayon</li> <li>• caraméliser des quartiers de pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser un gratin de fruit</li> <li>• finition et décor 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>

**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>			
échine de porc	Kg	1	7,60
<b>POISSONNERIE</b>			
saumon fumé	Kg	0,400	
<b>CRÉMERIE</b>			
beurre	Kg	0,500	4,56
crème liquide	Litre	1	3,38
lait demi-écrémé	Litre	1	0,53
œuf	Pièce	24	
<b>SURGELÉ - PAI</b>			
chou de Bruxelles	Kg	1,000	1,25
épinard en branche	Kg	0,400	
fond brun de veau lié PAI	Kg	0,080	17,56
pois gourmand	Kg	0,250	7,65
<b>CAVE</b>			
calvados	Litre	0,15	12,76
vin blanc sec	Litre	0,20	
<b>BOULANGERIE</b>			

**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>			
aubergine	Kg	0,200	1,49
carotte	Kg	0,200	0,99
cerfeuil	Botte	0,5	0,58
champignon de Paris	Kg	0,300	
chou chinois	Kg	0,400	2,13
ciboulette	Botte	0,5	0,58
citron jaune	Kg	0,300	1,21
courgette	Kg	1,200	1,00
échalote	Kg	0,080	
fraise	Kg	0,100	0,30
kiwi	Pièce	4	0,58
menthe	Botte	0,25	0,71
oignon gros	Kg	0,100	2,07
poivron jaune	Kg	0,250	1,56
poivron rouge	Kg	0,250	0,99
pomme de terre BF15	Kg	0,800	
pomme reine des reinettes	Kg	1,200	3,60
tomate cerise	Kg	0,500	
<b>ÉPICERIE</b>			
abricot sec	Kg	0,200	6,20
farine type 45	Kg	0,300	
feuille de brick	Pièce	8,000	0,10
huile d'olive	Litre	0,100	2,48
levure chimique	Kg	0,012	5,90
maïzena	Kg	0,100	9,67
miel d'acacia	Kg	0,200	4,40
moutarde de Meaux	Kg	0,080	
pruneau dénoyauté	Kg	0,200	6,76
poudre d'amande	Kg	0,150	3,35
poudre à crème pâtissière à froid PAI	Kg	0,060	4,10
raisin sec	Kg	0,050	4,80
sucre glace	Kg	0,100	
sucre semoule	Kg	0,600	2,16
<b>MISE EN PLACE CENTRE</b>			
brochette en bois	Pièce	8	0,01
noix de muscade	PM		
sel fin et gros, poivre du moulin, en grains	PM		
thym, laurier sachet	PM		

**FICHE 1**Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... / .....

N° de poste :

.....

**INTITULÉ****Croustillant de courgette et saumon fumé, beurre blanc à la moutarde de Meaux****FICHE TECHNIQUE N° 1**

Nombre de couverts : 8

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Croustillant :</b>					
beurre	Kg	0,120		<b>Réaliser le croustillant</b>	
courgette	Kg	1		Tailler les courgettes en macédoine, sauter à l'huile d'olive	
feuille de brick	Pièce	8		Graisser les feuilles de brick et les disposer dans un cercle à entremet Ø 8 cm	
huile d'olive	Litre	0,10		Tailler des lanières de saumon	
saumon fumé	Kg	0,400		Réaliser l'appareil à crème prise salée	
				Emplir les cercles chemisés de feuilles de brick, avec les courgettes, le saumon fumé puis l'appareil à crème prise, replier la feuille de brick vers l'intérieur du cercle	
<b>Appareil à crème prise :</b>					
crème liquide	Litre	0,20			
lait demi-écrémé	Litre	0,20		Cuire aussitôt les croustillants à 160°C	
œuf	Pièce	4			
muscade moulue	PM				
				<b>Réaliser la sauce</b>	
				Ciseler finement les échalotes	
<b>Beurre blanc :</b>					
				Réaliser la réduction	
beurre	Kg	0,250		émulsionner le beurre blanc	
crème liquide	Litre	0,05		Parfumer le beurre blanc avec la moutarde de Meaux	
échalote	Kg	0,080			
moutarde de Meaux	Kg	0,080			
vin blanc sec	Litre	0,10		<b>Dresser</b>	
				Préparer les herbes et les tomates cerise	
<b>Décor et dressage :</b>					
				Démouler les croustillants	
cerfeuil	Botte	0,25		Dresser à l'assiette et décorer harmonieusement	
ciboulette	Botte	0,25			
tomate cerise	Kg	0,125			







**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>		