

**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

SUJET POLYNÉSIE 1

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
Session : 2012**

**Épreuve : E1: Épreuve Technologique
Sous épreuve C1 : U13
Organisation et Production Culinaire**

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 technique 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** :

bisque

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

lapin

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

tarte

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)**
: **17 h 40 - 17 h 50 et 18 h 00 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

☉ Plat n°1 : **2 portions sur assiette creuse et 6 portions sur platerie à adéquate .**

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

☉ Plat n°3 : **2 tartes sur platerie adéquate**

3 - Complétez les prix **annexes B1 et B2.**

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
PLAT 1 bisque	<ul style="list-style-type: none"> • confectionner une bisque • lier la bisque 	<ul style="list-style-type: none"> • finition et décor au gré du candidat 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ rédigier 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.
PLAT 2 lapin	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • découper un lapin 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser deux garnitures dont : une à base de polenta et fruit(s) sec(s) et une à base de flan de légume(s) • cuisson et sauce libre 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ rédigier 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.
PLAT 3 tarte	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • abaisser et fonder les tartes 	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie • finition et décor 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
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles			
lapin entier PAC	Kg	2	
poitrine fumée	Kg	0,200	9,80 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
arête de poisson	Kg	1	7,20 €
étrille ou crabe vert	Kg	0,800	7,90 €
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre demi-sel	Kg	0,080	5,80 €
beurre doux	Kg	0,500	
crème liquide	Litre	0,75	2,89 €
œuf	Pièce	6	
parmesan râpé	Kg	0,050	1,95 €
Produits surgelés - Produits PAI			
céleri purée	Kg	0,400	2,42 €
Produits de cave - Produits de bar			
cidre brut	Litre	0,30	2,27 €
cognac	Litre	0,04	28,00 €
vin blanc sec	Litre	0,50	

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
Légumes - Fruits - Herbes			
ail	Kg	0,040	
carotte	Kg	0,500	1,24 €
céleri branche	Kg	0,020	1,86 €
cerfeuil	Botte	0,25	0,71 €
champignon de Paris	Kg	0,250	3,82 €
ciboulette	Botte	0,25	0,94 €
échalote	Kg	0,100	
estragon frais	Botte	0,25	0,62 €
oignon gros	Kg	0,300	1,09 €
persil plat	Botte	0,25	0,72 €
poireau	Kg	0,400	2,45 €
pomme golden	Kg	1,400	
romarin	Botte	0,25	0,76 €
sauge	Botte	0,25	0,79 €
tomate moyenne	Kg	0,400	1,30 €
Produits d'épicerie			
abricot sec	Kg	0,050	8,90 €
amande en poudre	Kg	0,150	
farine type 55	Kg	0,400	0,78 €
huile d'arachide	Litre	0,30	
huile d'olive	Litre	0,25	6,54 €
moutarde à l'ancienne	Kg	0,020	9,60 €
polenta (semoule polenta fine)	Kg	0,100	1,80 €
pruneau denoyauté	Kg	0,100	7,90 €
raisin de Corinthe	Kg	0,050	5,06 €
riz rond	Kg	0,150	1,05 €
sucre cassonade	Kg	0,050	2,90 €
sucre glace	Kg	0,150	3,57 €
sucre semoule	Kg	0,250	
tomate concentrée	Kg	0,050	3,50 €
vanille gousse	Pièce	0,5	1,50 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
fond blanc de volaille	Litre	0,50	2,00 €
piment de Cayenne	PM		
safran	PM		
thym laurier	PM		

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
Tarte crumble caramel laitier			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
PÂTE SUCRÉE					
beurre doux	Kg	0,125		Réaliser la pâte sucrée Par sablage	
farine type 55	Kg	0,250			
œuf	Pièce	1			
sel fin	Kg	0,005			
sucre glace	Kg	0,100		Réaliser la pâte à crumble Sabler tous les ingrédients, sans trop pétrir jusqu'à obtention d'une masse granuleuse Réserver au frais.	
GARNITURE				Abaisser foncer les deux tartes	
pomme golden	Kg	1			
beurre doux	Kg	0,050		Préparer les fruits Tailler les pommes en mirepoix. Tailler les pruneaux en salpicon .	
pruneau moelleux d'Agen (moyen)	Kg	0,100			
sucre cassonade	Kg	0,050		Sauter au beurre les fruits et caraméliser. Refroidir .	
vanille gousse	Pièce	0,5			
				Réaliser le caramel laitier	
CARAMEL LAITIER				Cuire le sucre au caramel, ajouter hors du feu le beurre et la crème, préalablement chauffée.	
beurre demi sel	Kg	0,080		Reporter à ébullition, réserver. Contrôler et mettre au point (détendre ou réduire).	
crème liquide	Litre	0,25			
sucre semoule	Kg	0,150		Cuire les tartes	
FINITION				Garnir les tartes avec les fruits sautés, parsemer de crumble en surface .	
sucre glace	Kg	0,050		Cuire au four à 180°C	
CRUMBLE AMANDE				Décorer les tartes	
amande poudre	Kg	0,100		Saupoudrer de sucre glace .	
beurre doux	Kg	0,100			
farine type 55	Kg	0,100		Dresser	
sucre semoule	Kg	0,100			

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Test organoleptique

Annexe D

(À rendre complétée avec la copie)

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		