

**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 2

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
Session : 2012**

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

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

<u>DOCUMENTS FOURNIS</u>	Descriptif et conditions d'exécution de votre travail :
ANNEXE A	- heure d'envoi pour chaque plat, - techniques imposées à respecter, - documents à compléter.
ANNEXES B1 et B2	Liste des produits du panier.
Fiche technique n°1	Élément(s) principal(aux) pour le plat 1 : <i>gambas</i>
Fiche technique n°2	Élément(s) principal(aux) pour le plat 2 : <i>daurade</i>
Fiche technique n°3	Élément(s) principal(aux) pour le plat 3 : <i>Paris-Brest</i>
ANNEXE C	<i>Ex : Se reporter à la fiche technique fournie.</i>
ANNEXE D	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.

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Numérotez vos pages :

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

..... /

Annexe B1

N° de poste :

(À rendre complétée avec la copie)

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles			
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
daurade (4 pièces de 0,500 kg environ)	Kg	2	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,500	4,50 €
crème liquide	Litre	0,50	
lait	Litre	0,40	
oeuf	Pièce	12	0,10 €
parmesan râpé frais	Kg	0,100	9,90 €
Produits surgelés - Produits PAI			
asperge verte	Kg	0,200	6,35 €
gambas	Kg	1,500	9,47 €
Produits de cave - Produits de bar			
cognac	Litre	0,04	18,00 €
vin blanc sec	Litre	0,40	

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Numérotez vos pages :

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat (*suite*)

..... /

Annexe B2

N° de poste :

(À rendre complétée avec la copie)

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
Légumes - Fruits - Herbes			
ail	Kg	0,025	
carotte	Kg	0,100	1,24 €
champignon de Paris	Kg	0,250	3,67 €
citron jaune	Kg	0,100	
coriandre fraîche	Botte	0,25	0,62 €
échalote	Kg	0,200	2,07 €
oignon gros	Kg	0,400	1,09 €
persil plat	Botte	0,25	0,72 €
poivron jaune	Kg	0,100	4,50 €
poivron rouge	Kg	0,100	3,90 €
tomate moyenne	Kg	0,400	
Produits d'épicerie			
badiane	Kg	0,005	24,00 €
chapelure blanche	Kg	0,200	2,78 €
farine type 55	Kg	0,185	
fond blanc de volaille	Litre	1	0,65 €
fumet de poisson	Litre	0,50	0,80 €
huile d'olive	Litre	0,30	
olive noire dénoyautée	Kg	0,080	3,00 €
pralin extra	Kg	0,100	14,35 €
riz à risotto (arborio)	Kg	0,400	
sucre glace	Kg	0,020	3,57 €
sucre semoule	Kg	0,150	2,05 €
tomate concentrée	Kg	0,040	2,50 €
amande effilée	Kg	0,050	2,78 €
maizena	Kg	0,055	0,65 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
crème de balsamique	PM		
poivre en grains	PM		
vinaigre de Xéres	PM		
piment de Cayenne	PM		
thym laurier	PM		

FICHE 1 Fiche technique <i>non valorisée</i> établie par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>

FICHE 1 Fiche technique <i>non valorisée</i> établie par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>
--

FICHE 1 Fiche technique <i>non valorisée</i> établie par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>
--

[illegible]

FICHE 2 Fiche technique <i>non valorisée</i> établie par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>
--

FICHE 2 Fiche technique <i>non valorisée</i> établie par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>
--

FICHE 2 Fiche technique <i>non valorisée</i> établie par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>
--

[illegible]

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Paris-Brest			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
PÂTE À CHOU				Réaliser la pâte à chou	
amande effilée	Kg	0,050		Réunir dans une russe : eau, sel, sucre, beurre en parcelles, porter à ébullition	
beurre doux	Kg	0,080		Ajouter hors du feu la farine, mélanger, dessécher sur le feu	
eau	Litre	0,25		Débarrasser dans une calotte, ajouter les œufs un à un	
farine type 55	Kg	0,125		Coucher et marquer en cuisson	
œuf dorure	Pièce	1			
œuf	Pièce	4			
sel fin	PM	PM			
sucré semoule	PM	PM		Dorer, parsemer d'amandes effilées. Cuire les couronnes	
				Réaliser la crème mousseline	
CRÈME MOUSSELINE				Chauffer le lait avec le pralin, blanchir les jaunes et le sucre	
beurre doux	Kg	0,190		Ajouter la maïzena	
lait	Litre	0,37		Ajouter le lait bouillant petit à petit, porter à ébullition en fouettant sans discontinuer	
maïzena	Kg	0,055		Débarrasser, ajouter la moitié du beurre et émulsionner. Refroidir	
œuf jaune	Pièce	3		Terminer la crème mousseline	
pralin extra	Kg	0,095			
sucré semoule	Kg	0,095			
				Crémer l'autre moitié du beurre	
				Ajouter la crème pâtissière refroidie en fouettant pour lisser la crème	
				Garnir les couronnes et décorer	
FINITION					
sucré glace	Kg	0,020		Ouvrir en deux les couronnes	
				Garnir à la poche à douille cannelée de crème mousseline	
				Replacer et saupoudrer au sucre glace les Paris-Brest	
				Dresser	

.....

PLAT 3 :

(Prévoir les codes utilisés)

page 10 / 11

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		