

**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 3

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

fruits de mer

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

aiguillette de canard

Ex : Se reporter à la fiche technique fournie.

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

tarte

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 : **8 portions individuelles.**

☉ Plat n°2 : **2 portions sur assiette et 6 sur platerie.**

☉ Plat n°3 : **2 tartes de 4 portions 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
<p style="text-align: center;">PLAT 1</p> <p style="text-align: center;">fruits de mer</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • réaliser un velouté de poisson • tailler et étuver une julienne de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • cuire les moules à la marinière • détailler et cuire un fleuron • utiliser des fruits de mer PAI 	<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 style="text-align: center;">PLAT 2</p> <p style="text-align: center;">aiguillette de canard</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 		<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 style="text-align: center;">PLAT 3</p> <p style="text-align: center;">tarte</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • abaisser foncer pincer deux tartes 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une crème d'amande • lustrer au nappage 	<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
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles			
canard aiguillette	Kg	1,200	12,75
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
moule de bouchot	Kg	1,500	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,400	4,50
crème liquide	litre	0,70	
œuf	Pièce	6	
Produits surgelés - Produits PAI			
crevette décortiquée (40/60 au kg)	Kg	0,300	6,44
langoustine (50/60 au kg)	Kg	0,500	11,84
fruit rouge (mélange)	Kg	0,400	5,55
noix de pétoncle	Kg	0,300	17,27
pâte feuilletée	Plaque	0,25	
Produits de cave - Produits de bar			
rhum brun	Litre	0,02	
vin blanc sec	Litre	0,30	1,32

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
Légumes - Fruits - Herbes			
ail	Kg	0,050	4,57
carotte	Kg	0,150	
cerfeuil	Botte	0,25	0,72
champignon de Paris	Kg	0,250	
champignon de Paris tête (8 grosses pièces)	Kg	0,500	3,67
ciboulette	Botte	0,25	0,72
citron jaune	Kg	0,100	2,39
échalote	Kg	0,100	
gingembre frais	Kg	0,040	5,70
oignon gros	Kg	0,100	0,93
patate douce	Kg	1,500	2,64
persil plat	Botte	1	0,72
poireau	Kg	0,200	2,45
poivron rouge	Kg	0,150	
poivron vert	Kg	0,150	3,50
thym frais	Botte	0,25	0,84
Produits d'épicerie			
amande en poudre	Kg	0,160	
chocolat noir en pistole	Kg	0,250	11,09
farine type 55	Kg	0,400	0,78
huile d'arachide	Litre	0,25	2,50
miel accacia	Kg	0,040	7,20
nappage blond	Kg	0,100	3,65
nappage rouge	Kg	0,100	3,65
poire au sirop	Boite 1/1	1,50	2,60
sucre glace	Kg	0,100	3,57
sucre semoule	Kg	0,500	2,05
tomate concentrée	Kg	0,040	2,50
vinaigre de vin blanc	Litre	0,04	0,60
chapelure blonde	Kg	0,050	0,93
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
fumet de poisson déshydraté	PM		
curry poudre	PM		
levure chimique	PM		
curcuma	PM		
vanille extrait	PM		
fond brun de canard	Litre	0,5	3,40
fond brun demi-glace	Litre	0,25	4,20

FICHE 1

Fiche technique *non valorisée* établie par le candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ

FICHE TECHNIQUE N° 1

Nombre de couverts : 8

DENRÉE

Unité

Quantité

N°
phase

TECHNIQUE

Durée

FICHE 2

Fiche technique *non valorisée* établie par le candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°2		
Aiguillette de canard au miel, purée de patate douce au curcuma et champignon farci			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
BASE				Réaliser la duxelles à farcir	
aiguillette de canard	Kg	1,200		Suer les échalotes au beurre	
beurre doux	Kg	0,020		Ajouter les champignons hachés et pieds de grosses têtes hachés. Étuver	
fond brun de canard	Litre	0,50		Ajouter ail, persil haché, chapelure, vin blanc et fond demi glace	
huile d'arachide	Litre	0,02		Cuire à consistance, réserver	
miel accacia	Kg	0,040			
sel, poivre	PM	PM		Réaliser la purée de patate douce	
vinaigre de vin blanc	Litre	0,04		Tailler en quartiers les patates douces, cuire à l'anglaise	
PURÉE DE PATATE DOUCE				Passer, crémier, ajouter le curcuma.	
crème liquide	Litre	0,10			
curcuma	PM	PM		Parer les aiguillettes	
patate douce	Kg	1,500		Réaliser la gastrique	
sel, poivre	PM	PM		Caraméliser miel et vinaigre, déglacer fond brun de canard	
CHAMPIGNON FARCI					
ail	Kg	0,010		Farcir les têtes de champignons	
beurre doux	Kg	0,040		Garnir les têtes de champignons avec la duxelles à farcir	
champignon de Paris tête (gros)	Pièce	8		Plaquer et cuire au four à 180°C	
champignon de Paris	Kg	0,250			
chapelure blanche	Kg	0,050		Sauter les aiguillettes et réaliser la sauce	
échalote	Kg	0,040		Décanner et réserver les aiguillettes, déglacer avec la gastrique .	
fond brun demi glace	Litre	0,25		Remettre les aiguillettes en température dans la sauce	
persil plat	Botte	0,25			
vin blanc sec	Litre	0,05		Dresser	
				Purée en quenelle, décorer cerfeuil	
FINITION				Tête de champignon farcie entière	
cerfeuil	Botte	0,25		Aiguillettes nappées de sauce	

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		