

**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 10

**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** :

escargot

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

truite portion

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

verrine rhubarbe

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 et 6 sur platerie.**

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

☉Plat n°3 : **8 verrines.**

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;">escargot</p> | <ul style="list-style-type: none"> • détailler et cuire des feuilletés • réaliser une sauce liée ou un beurre composé | <ul style="list-style-type: none"> • préparation des escargots • réaliser une fondue de tomate • dressage au choix 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 <p>dressage au choix du candidat</p> <ul style="list-style-type: none"> • le temps prévu pour chaque phase. |
| <p style="text-align: center;">PLAT 2</p> <p style="text-align: center;">truite portion</p> | <p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • habiller les truites • cuire un riz pilaf • réaliser une sauce à base de velouté de poisson | <ul style="list-style-type: none"> • cuisson des filets de truite libre • réaliser une garniture à base de légumes • décor au choix | <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 3</p> <p style="text-align: center;">verrine rhubarbe</p> | <ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie | <ul style="list-style-type: none"> • 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

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 | | | |
| écrevisse (8 pièces) | Kg | 0,400 | 13,70 € |
| truite portion vidée (4 pièces de 0,250 Kg) | Kg | 2 | |
| merlan filet | Kg | 0,350 | 14,00 € |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Produits laitiers - Ovoproduits | | | |
| beurre doux | Kg | 0,500 | |
| crème liquide | Litre | 1 | 2,80 € |
| fromage blanc battu 40% MG | Kg | 0,300 | |
| œuf | Pièce | 12 | 0,10 € |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Produits surgelés - Produits PAI | | | |
| escargot de bourgogne boîte 1/1 | Boîte 1/1 | 0,5 | 15,20 € |
| brocoli purée | Kg | 0,400 | 2,86 € |
| fumet de poisson déshydraté | Kg | 0,030 | |
| pâte feuilletée plaque | Kg | 0,500 | 4,78 € |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Produits de cave - Produits de bar | | | |
| anisette ou tout alcool anisé | Litre | 0,05 | 15,50 € |
| vin blanc sec | Litre | 0,25 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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 | 0,030 | 4,57 € |
| aubergine | Kg | 0,500 | 4,99 € |
| carotte | Kg | 0,500 | |
| céleri rave | Kg | 0,500 | 1,76 € |
| cerfeuil | Botte | 0,25 | 0,71 € |
| champignon de Paris (gros) | Kg | 0,400 | 3,57 € |
| échalote | Kg | 0,100 | 1,50 € |
| fraise | Kg | 0,330 | |
| menthe fraîche | Botte | 0,25 | 0,66 € |
| oignon gros | Kg | 0,200 | 1,09 € |
| persil plat | Botte | 0,50 | 0,72 € |
| poireau | Kg | 0,500 | 2,45 € |
| poivron jaune | Kg | 0,250 | 4,50 € |
| pomme de terre charlotte | Kg | 1,200 | 1,30 € |
| rhubarbe | Kg | 0,500 | |
| tomate moyenne | Kg | 1 | 1,30 € |
| tomate cerise | Kg | 0,250 | 1,55 € |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Produits d'épicerie | | | |
| | | | |
| farine type 55 | Kg | 0,300 | |
| gateau sec spéculos | Kg | 0,200 | 11,70 € |
| riz basmati | Kg | 0,300 | |
| sucre semoule | Kg | 0,400 | 2,05 € |
| vanille gousse | Pièce | 1,00 | 0,71 € |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Mise en place centre d'examen - Produits divers | | | |
| verrine | Pièce | 8 | |
| sel fin et gros, poivre en grains et du moulin | PM | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

Nombre de couverts : 8

DENRÉE

Unité

Quantité

N°
phase

TECHNIQUE

Durée

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

| INTITULÉ | | | FICHE TECHNIQUE N°3 | | |
|---|-------|----------|-------------------------------|--|-------|
| Verrine de rhubarbe et fromage blanc vanillé, coulis de fraise | | | Nombre de couverts : 8 | | |
| DENRÉE | Unité | Quantité | N° phase | TECHNIQUE | Durée |
| COMPOTÉE | | | | Compotée | |
| rhubarbe | Kg | 0,500 | | Éplucher, laver, détailler et compoter la rhubarbe. | |
| sucre semoule | Kg | 0,200 | | | |
| FROMAGE BLANC VANILLÉ | | | | Fromage blanc vanillé | |
| fromage Blanc battu 40%mg | Kg | 0,300 | | Mélanger le sucre et le fromage blanc. | |
| sucre semoule | Kg | 0,100 | | Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Les incorporer au mélange fromage blanc sucré. | |
| vanille gousse | Pièce | 1 | | | |
| COULIS DE FRAISE | | | | Coulis de fraise | |
| fraise | Kg | 0,250 | | Mixer les fraises et le sucre | |
| sucre semoule | Kg | 0,100 | | | |
| DÉCOR et FINITION | | | | Décor, finition | |
| fraise | Kg | 0,080 | | Écraser les spéculos | |
| gâteau sec spéculos | Kg | 0,200 | | Monter les verrines : compotée de rhubarbe, fromage blanc, spéculos, fromage blanc et coulis de fraises. | |
| menthe fraîche | Botte | 0,1 | | | |
| | | | | Décor au choix | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

ANNEXE C - Ordonnement des tâches
 (À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :
/.....

N° Candidat :
 N° de poste :

PLAT 1 : _____ PLAT 2 : _____ PLAT 3 : _____
 CHEF : _____ COMMIS : _____ (Prévoir les codes utilisés)

| N° phase | TECHNIQUE | h | | | h | | | h | | | h | | |
|----------|-----------|---------|----|----|---------|--|----|---------|----|--|---------|----|----|
| | | | 15 | 30 | 45 | | 15 | 30 | 45 | | 15 | 30 | 45 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

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 | | |