

**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;"><b>PLAT 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>escargot</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• détailler et cuire des feuilletés</li> <li>• réaliser une sauce liée ou un beurre composé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• préparation des escargots</li> <li>• réaliser une fondue de tomate</li> <li>• dressage au choix 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> </ul> </li> </ul> <p>dressage au choix du candidat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PLAT 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>truite portion</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• habiller les truites</li> <li>• cuire un riz pilaf</li> <li>• réaliser une sauce à base de velouté de poisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cuisson des filets de truite libre</li> <li>• réaliser une garniture à base de légumes</li> <li>• décor au choix</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> </ul> </li> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PLAT 3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>verrine rhubarbe</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>

**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
<b>Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles</b>			
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
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 €
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,500	
crème liquide	Litre	1	2,80 €
fromage blanc battu 40% MG	Kg	0,300	
œuf	Pièce	12	0,10 €
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
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 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
anisette ou tout alcool anisé	Litre	0,05	15,50 €
vin blanc sec	Litre	0,25	







### 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
<b>COMPOTÉE</b>				<b>Compotée</b>	
rhubarbe	Kg	0,500		Éplucher, laver, détailler et compoter la rhubarbe.	
sucre semoule	Kg	0,200			
<b>FROMAGE BLANC VANILLÉ</b>				<b>Fromage blanc vanillé</b>	
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			
<b>COULIS DE FRAISE</b>				<b>Coulis de fraise</b>	
fraise	Kg	0,250		Mixer les fraises et le sucre	
sucre semoule	Kg	0,100			
<b>DÉCOR et FINITION</b>				<b>Décor, finition</b>	
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	



# 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
<b>Aspect</b>		
<b>Odeur</b>		
<b>Saveur</b>		
<b>Texture</b>		