

**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 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** :

***tarte aux légumes***

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

***pintade***

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

***tiramisu, sauce caramel***

*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 : **4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**

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

☉ Plat n°3 : **8 portions individuelles.**

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><b>tarte aux légumes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une pâte brisée</li> <li>• utiliser au minimum quatre légumes du panier</li> <li>• réaliser un appareil à crème prise salée</li> <li>• foncer deux cercles de quatre personnes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser un coulis de légume(s)</li> <li>• finition et décor au gré 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> <li>• les phases techniques de réalisation</li> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PLAT 2</b></p> <p><b>pintade</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• découper la volaille en morceaux</li> <li>• traiter en ragoût à brun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser deux garnitures : une à base de riz, une à base de légumes glacés</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> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PLAT 3</b></p> <p><b>tiramisu, sauce caramel</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**

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
<b>Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles</b>			
pintade PAC (2 pièces de 1,2 kg)	Kg	2,400	5,63 €
poitrine de porc fumée	Kg	0,150	9,80 €
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,500	
crème de mascarpone	Kg	0,250	3,80 €
crème double	Kg	0,500	4,12 €
crème liquide	Litre	0,65	
lait entier UHT	Litre	0,15	
œuf	Pièce	8	0,10 €
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
brocoli purée	Kg	0,400	
céleri purée	Kg	0,400	2,42 €
haricot vert extra-fin	Kg	0,200	2,70 €
oignon grelot	Kg	0,150	3,16 €
pois gourmand	Kg	0,300	5,68 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
Amaretto	Litre	0,10	3,52 €
marsala	Litre	0,02	7,74 €
vin blanc sec	Litre	0,50	



# 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		
Tiramisu, sauce caramel			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>MOUSSE</b>				<b>Réaliser la mousse</b>	
Amaretto	Litre	0,05		Cuire le sucre à 120°C et incorporer la gélatine exprimée	
crème liquide	Litre	0,20		Verser le sucre cuit sur les œufs mousseux au batteur-mélangeur	
gélatine feuille (2g)	Kg	0,010		Aromatiser la crème de mascarpone.	
Marsala	Litre	0,02		Monter la crème fouettée et l'incorporer délicatement à la crème de mascarpone	
crème de mascarpone	Kg	0,250		Mélanger délicatement les deux masses	
œuf (entier)	Pièce	2			
œuf (jaune)	Pièce	1			
sucre semoule	Kg	0,120		<b>Parfumer le sirop au café et à l'Amaretto.</b>	
vanille gousse	Pièce	1			
<b>SIROP ET GARNITURE</b>				<b>Imbiber les biscuits à la cuiller dans le sirop aromatisé</b>	
Amaretto	Litre	0,05			
biscuit à la cuiller	Kg	0,200			
sirop à 18°B	Litre	0,25		<b>Crème Chantilly au café</b>	
extrait de café	Litre	PM		Monter la crème Chantilly au café	
<b>CRÈME CHANTILLY CAFÉ</b>					
crème liquide	Litre	0,30		Monter les entremets en cercles individuels ou en coupes à glace	
extrait de café	Litre	PM		Glacer au cacao et décorer avec la crème chantilly au café	
sucre glace	Kg	0,060		Réserver au frais	
<b>SAUCE CAMEL</b>					
eau	Litre	0,04		<b>Réaliser la sauce caramel</b>	
sucre semoule	Kg	0,180		Réaliser un caramel brun , décuire avec la crème bouillante	
crème liquide	Litre	0,12		Chinoiser et réserver au bain-marie.	
<b>DÉCOR</b>					
cacao poudre amer	Kg	0,050		<b>Dresser</b>	



# 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>		