

**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 2

<p>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2012</p>	<p>Épreuve : E1: Épreuve Technologique Sous épreuve C1 : U13 Organisation et Production Culinaire</p>
--	--

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** :

truite

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

lapin

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

entremets "Forêt Noire"

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 sur 6 platerie.**

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

☉ Plat n°3 : **8 portions sur platerie.**

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;">truite</p>	<ul style="list-style-type: none"> • habiller et fileter les truites • utiliser un PAI • réaliser une compotée d'échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> • détailler de la pâte feuilletée • cuisson libre • prévoir une sauce à base de vin rouge 	<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;">lapin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • cuisson libre • réaliser une sauce 	<ul style="list-style-type: none"> • prévoir deux garnitures dont : <ul style="list-style-type: none"> • une à base de légumes frais • une libre 	<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;">entremets "Forêt Noire"</p>	<p style="text-align: center;">Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • réaliser la génoise au cacao 	<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.

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			
lapin cuisse (8 pièces de x 0,200 kg environ)	Kg	1,600	9,68 €
poitrine de porc fumée	Kg	0,250	9,80 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
truite (4 pièces de 0,250 kg)	Kg	1	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,250	
crème liquide	Litre	1	2,80 €
oeuf	Pièce	12	0,10 €
Produits surgelés - Produits PAI			
fond brun de veau lié déshydraté	Kg	0,060	21,53 €
fumet de poisson déshydraté	Kg	0,050	19,58 €
oignon grelot	Kg	0,250	3,16 €
pâte feuilletée (plaque)	Kg	0,500	3,00 €
pois gourmand	Kg	0,200	3,89 €
Produits de cave - Produits de bar			
cognac	Litre	0,10	28,00 €
Grand Marnier	Litre	0,10	26,97 €
kirsh	Litre	0,05	10,76 €
vin blanc sec	Litre	0,30	
vin rouge	Litre	0,75	2,10 €

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	0,080	4,57 €
aubergine	Kg	0,300	3,00 €
carotte	Kg	0,150	
champignon de Paris	Kg	0,250	3,67 €
ciboulette	Botte	0,25	0,94 €
citron jaune	kg	0,500	2,50 €
courgette	Kg	0,300	1,90 €
échalote	Kg	0,400	2,07 €
estragon	Botte	0,25	0,62 €
oignon gros	Kg	0,300	1,09 €
persil plat	Kg	0,100	
poivron rouge	Kg	0,200	3,90 €
poivron vert	Kg	0,200	4,70 €
pomme de terre Bintje	Kg	1,500	
romarin	Botte	0,25	0,94 €
thym frais	PM		
tomate grosse	Kg	0,250	
Produits d'épicerie			
amande effilée	Kg	0,150	
bigarreau au sirop	Boite 1/1	0,5	3,00 €
cacao en poudre non sucré	Kg	0,050	9,22 €
chapelure blonde	Kg	0,150	2,78 €
chocolat noir en pistole	Kg	0,200	7,15 €
copeau chocolat	Kg	0,100	12,00 €
farine type 55	Kg	0,150	0,78 €
griottine à l'alcool	Kg	0,070	20,00 €
huile d'arachide	Litre	0,10	2,50 €
huile d'olive	Litre	0,30	
moutarde à l'ancienne	Kg	0,050	10,20 €
pruneau dénoyauté	Kg	0,150	6,00 €
sucre glace	Kg	0,100	3,50 €
sucre semoule	Kg	0,350	
vanille liquide	PM		
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
poivre moulu, en grains, sel fin, gros	PM		
vinaigre de vin blanc	PM		
laurier	PM		

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Forêt Noire			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
GÉNOISE CHOCOLAT				Réaliser une génoise chocolat	
cacao poudre	Kg	0,025		Monter au ruban les œufs et le sucre au bain marie	
farine type 55	Kg	0,100		Tamiser la farine et le cacao, incorporer	
œuf	Pièce	4		Garnir le moule chemisé et cuire au four à 160°C	
sucre semoule	Kg	0,125		Réaliser le sirop de punchage	
GARNITURE				Porter l'eau, le sucre et le cacao à ébullition, refroidir et parfumer au kirsch	
bigarreau au sirop	Boite 1/1	0,500			
CRÈME CHOCOLAT				Réaliser la crème chocolat	
crème liquide	Litre	0,40		Fondre le chocolat au bain marie, fouetter la crème	
couverture de chocolat	Kg	0,200		Mélanger délicatement les deux masses lorsque la température du chocolat est à 35°C	
CRÈME CHANTILLY					
crème liquide	Litre	0,30		Monter la crème chantilly	
sucre glace	Kg	0,020			
vanille liquide	Litre	pm		Monter l'entremets	
SIROP DE PUNCHAGE				Découper la génoise en 3 disques égaux, puncher	
eau	Litre	0,10		Garnir avec la crème chocolat et les bigarreaux.	
cacao en poudre	Kg	0,010		Masquer l'entremets avec la Chantilly	
kirsch	Litre	0,05			
sucre semoule	Kg	0,070			
FINITION				Finition	
copeau chocolat	Kg	0,100		Décorer avec copeaux chocolat et griottines, réserver au frais	
griottine à l'alcool	Kg	0,070			
sucre glace	Kg	pm			
				Dresser	

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		