

**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 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°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** :

paupiette de poisson

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

magret de canard

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

mille-feuilles aux fraises

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 : **1 mille feuille entier sur plat**

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;">paupiette de poisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> • escaloper le saumon • réaliser une farce mousseline • façonner des paupiettes 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une sauce • décor et finition au gré 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 • les phases techniques de réalisation • le temps prévu pour chaque phase.
<p style="text-align: center;">PLAT 2</p> <p style="text-align: center;">magret de canard</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • réaliser une gastrique • réaliser deux appoints de cuisson différents du magret 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une sauce aigre douce • réaliser deux garnitures dont une à base de pommes de terre 	<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;">mille-feuilles aux fraises</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • dresser un mille-feuille entier sur plat • décor libre 	<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

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			
magret de canard	Kg	1,600	
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
écrevisse (8 pièces)	Kg	0,400	13,70 €
merlan filet	Kg	0,250	14,00 €
saumon filet (cal 2 à 3 kg)	Kg	0,800	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,250	
crème liquide	Litre	0,75	2,90 €
lait	Litre	0,75	1,05 €
œuf	Pièce	12,00	
Produits surgelés - Produits PAI			
chou de Bruxelles	Kg	0,500	1,91 €
feuilletage plaque	Kg	0,800	4,78 €
myrtille	Kg	0,200	6,50 €
Produits de cave - Produits de bar			
cognac	Litre	0,10	18,00 €
jus d'orange	Litre	0,25	0,85 €
vin blanc sec	Litre	0,25	

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIREListe 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 €
aneth	Botte	0,25	0,66 €
aubergine	Kg	0,250	
carotte	Kg	0,500	1,24 €
citron jaune	Kg	0,150	
courgette	Kg	0,250	1,90 €
échalote	Kg	0,100	2,07 €
estragon	Botte	0,50	0,62 €
fraise	Kg	0,500	5,90 €
groseille	Kg	0,150	3,90 €
laurier	Botte	0,25	0,84 €
menthe fraîche	Botte	0,5	0,66 €
navet long	Kg	0,250	1,20 €
oignon gros	Kg	0,250	
orange	Kg	0,300	1,39 €
poivron rouge	Kg	0,250	3,90 €
poivron vert	Kg	0,250	4,70 €
pomme de terre charlotte	Kg	1	1,30 €
thym frais	Botte	0,25	0,84 €
tomate grappe	Kg	0,400	1,55 €
Produits d'épicerie			
crème pâtissière poudre à chaud	Kg	0,080	5,69 €
farine type 55	Kg	0,050	0,78 €
fond brun de volaille déshydraté	Kg	0,040	19,90 €
gélatine feuille (2 g)	Kg	0,008	24,03 €
huile d'arachide	Litre	0,25	2,50 €
huile d'olive	Litre	0,10	
miel accacia	Kg	0,100	7,21 €
sucre glace	Kg	0,200	3,57 €
sucre semoule	Kg	0,600	
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,15	2,05 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
fond brun de volaille	PM		
vanille liquide	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		
Mille-feuille aux fraises			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
FEUILLETAGE				Feilletage	
feilletage plaque surgelé	Kg	0,800		Cuire le feilletage piqué sur plaque recouvert d'une feuille de papier sulfurisé et d'une grille.	
sucré glace	Kg	0,200		En fin de cuisson, retirer la grille et la feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de sucre glace et glacer le feilletage	
CRÈME DIPLOMATE					
crème pâtissière à chaud PAI	Kg	0,080		Crème diplomate	
crème liquide	Litre	0,25		Réaliser la crème pâtissière en suivant le mode opératoire	
gélatine feuille (2 g)	Kg	0,008		Incorporer à la crème pâtissière tiède la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée	
lait	Litre	0,75			
œuf jaune	Pièce	2			
sucré semoule	Kg	0,180		Monter le mille-feuilles	
vanille liquide	PM			Détailler le feilletage	
COULIS DE FRAISE				Sur une abaisse de feilletage dresser à la poche la crème diplomate	
				Garnir de fraises puis recouvrir d'une autre abaisse de feilletage	
citron jaune	Kg	0,050		Recommencer l'opération sans les fraises	
fraise	Kg	0,250		Terminer avec la dernière abaisse et saupoudrer de sucre glace	
sucré semoule	Kg	0,100			
GARNITURE				Coulis de fraise	
				Laver, détailler puis mixer les fraises avec le sucre et du jus de citron	
fraise	Kg	0,300			
DÉCOR				Décorer	
				Dresser et décorer avec coulis et menthe fraîche	
groseille	Kg	0,150			
menthe fraîche	Botte	0,25			

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		