

**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 6

**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 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 **18h 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** :

Terrine de légume

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

Filet mignon de porc

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

Crêpes soufflées au Grand Marnier

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)**
: **18 h 10 - 18 h 20 et 18 h 30 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

⇒ Plat n°1 : **8 portions sur assiette**

⇒ Plat n°2 : **4 portions sur assiette / 4 portions sur plat**

⇒ Plat n°3 : **4 portions sur assiette / 4 portions 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 align="center">PLAT 1</p> <p align="center">Terrine de légume</p>	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser une terrine P.A.I. • confectionner une sauce dérivée de la mayonnaise • réaliser un coulis de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • valoriser une terrine P.A.I. • dresser et décorer 	<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 align="center">PLAT 2</p> <p align="center">Filet mignon de porc</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • parer • cuisson libre 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser un jus ou une sauce en fonction de la cuisson choisie • trois garnitures dont une à base de polenta, une pomme de terre tournée et une libre • décor 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 align="center">PLAT 3</p> <p align="center">Crêpes soufflées au Grand Marnier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 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
BOUCHERIE - VOLAILLE			
filet mignon de porc	kg	1,400	
POISSONNERIE			
CRÉMERIE			
beurre	kg	0,500	2,56
crème liquide	Litre	1	
lait 1/2 écrémé	Litre	1	0,53
œuf	Pièce	16	
parmesan râpé	kg	0,050	7,38
SURGELÉ - PAI			
terrinerie de légume PAI (1 pièce)	kg	0,600	6,48
CAVE			
liqueur Grand Marnier	Litre	0,05	11,48
vin blanc sec	Litre	0,20	1,70
BOULANGERIE			
baguette	Pièce	0,5	

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
LÉGUME - FRUIT			
ail	Kg	0,100	3,98
aubergine	Kg	0,500	1,49
basilic	Botte	0,25	0,58
cerfeuil	Botte	0,25	0,58
ciboulette	Botte	0,25	0,58
concombre	Kg	0,200	
coriandre fraîche	Botte	0,25	0,58
courgette	Kg	0,500	
échalote	Kg	0,100	1,42
fenouil	Kg	0,500	2,13
graine germée (selon le marché)	Kg	0,050	1,44
oignon gros	Kg	0,200	
persil plat	Botte	0,25	0,54
poireau	Kg	0,200	
poivron rouge	Kg	0,150	1,56
pomme de terre à chair ferme	Kg	0,800	
tomate grosse	Kg	0,200	
tomate cerise	Kg	0,200	3,60
ÉPICERIE			
baie rose	PM		
câpre (boite 1/1)	Kg	0,100	3,33
chapelure	Kg	0,100	1,99
farine type 55	Kg	0,400	0,94
fond brun de veau lié PAI	Kg	0,050	17,56
fond blanc de veau PAI	Kg	0,050	17,56
huile de tournesol	Litre	0,50	1,57
huile d'olive	Litre	0,05	1,14
moutarde blanche forte	Kg	0,050	
pain d'épice	Kg	0,050	44,00
quatre épices	PM		
semoule polenta	Kg	0,200	2,49
sucré glace	Kg	0,100	3,35
sucré semoule	Kg	0,200	2,16
tomate concassée (boîte1/1)	Pièce	1	1,23
vanille gousse	Pièce	0,5	1,50
MISE EN PLACE CENTRE			
emporte pièce cannelé	PM		
noix de muscade, laurier feuille, thym	PM		
papier cuisson	PM		
poche à douille jetable	PM		
poche cuisson sous-vide	PM		
sel fin, gros sel, poivre en grains, poivre moulu blanc	PM		

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Crêpes soufflées au Grand Marnier			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte à crêpes :				Confectionner la pâte à crêpes	
beurre	kg	0,040			
farine	kg	0,250		Sauter seize crêpes	
huile	Litre	0,02			
lait	Litre	0,50		Réaliser l'appareil à soufflé	
œuf entier	Pièce	3		Réaliser la crème pâtissière	
sel fin	PM			Parfumer au Grand Marnier	
sucre semoule	Kg	0,040		Incorporer les jaunes d'œufs	
				Monter les blancs en neige, serrer	
Appareil à soufflé :				Incorporer les blancs délicatement	
farine	Kg	0,070		Garnir les crêpes avec l'appareil à soufflé, les disposer sur une plaque pâtisserie avec papier cuisson	
lait	Litre	0,50			
liqueur Grand Marnier	Litre	0,04			
œuf (4 jaunes)	Pièce	4		Cuire au four à 200°C	
sucre glace	Kg	0,005			
sucre semoule	Kg	0,100			
vanille	Gousse	0,5		Glacer au sucre glace deux minutes avant la fin de la cuisson	
Finition :				Dresser	
œuf (2 jaunes)	Pièce	2		Servir immédiatement	
œuf (8 blancs)	Pièce	8			
sel fin	PM				
sucre semoule	Kg	0,020			

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**Test organoleptique****Annexe D***(À rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

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		