

**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 7

**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** :

duo de poissons

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

suprême de pintadeau

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

panna cotta

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 portions en contenant adapté.**

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;">duo de poissons</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • habiller et lever les filets de sole • réaliser une tresse de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une sauce • finition et 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 style="text-align: center;">PLAT 2</p> <p style="text-align: center;">suprême de pintadeau</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ouvrir en portefeuille • confectionner une farce mousseline de volaille et farcir 	<ul style="list-style-type: none"> • cuisson libre • réaliser une sauce brune • prévoir deux garnitures dont une à base d'épinard et 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;">panna cotta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • finition et 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
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles			
blanc de volaille	Kg	0,300	7,50 €
crépine de porc	Kg	0,250	3,05 €
suprême de pintadeau (8 pièces de 0,120 Kg)	Kg	0,960	
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
saumon filet	kg	0,800	3,80 €
sole filet (2 pièces de 0,800 Kg)	kg	1,600	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,500	4,57 €
crème liquide	Litre	2	1,30 €
lait	Litre	0,50	
œuf	Pièce	9	0,10 €
parmesan râpé	Kg	0,100	9,90 €
Produits surgelés - Produits PAI			
carotte purée	Kg	0,400	2,54 €
épinard feuille	Kg	0,500	1,80 €
fond blanc de volaille PAI	Kg	0,080	11,66 €
fond brun de veau non lié PAI	Kg	0,060	15,32 €
framboise entière	Kg	0,400	
fumet de poisson PAI	Kg	0,060	16,13 €
Produits de cave - Produits de bar			
Grand Marnier	Litre	0,08	26,97 €
vin blanc sec	Litre	0,60	1,52 €

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Liste 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			
aneth	Botte	0,25	0,66 €
carotte	Kg	0,300	1,11 €
champignon de Paris	Kg	0,250	
ciboulette	Botte	0,50	0,60 €
citron jaune	Pièce	2	0,20 €
courgette	Kg	0,800	
échalote	Kg	0,100	0,88 €
groseille	Kg	0,175	24,00 €
menthe fraîche	Botte	0,25	0,60 €
oignon gros	Kg	0,100	0,65 €
persil plat	Botte	0,25	0,80 €
physalis	Kg	0,100	1,20 €
poivron jaune	Kg	0,100	4,50 €
poivron rouge	Kg	0,100	3,90 €
poivron vert	Kg	0,100	
pomme de terre charlotte	Kg	1,600	1,30 €
thym frais	Botte	0,25	0,60 €
tomate cerise grappe	Kg	0,500	6,00 €
Produits d'épicerie			
amande effilée	Kg	0,030	
farine type 55	Kg	0,300	0,95 €
gélatine feuille (2g)	Kg	0,010	24,50 €
huile d'olive	Litre	0,10	6,30 €
huile tournesol	Litre	0,15	
sucre glace	Kg	0,100	2,66 €
sucre roux	Kg	0,180	
sucre semoule	Kg	0,500	1,59 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
vanille liquide	PM		
poivre blanc moulu	PM		
sel fin,sel gros	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		
Panna cotta au Grand Marnier coulis de framboise			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
PANNA COTTA				Panna cotta	
crème liquide UHT	Litre	1		Tremper la gélatine dans de l'eau froide	
gélatine feuille (2g)	Kg	0,010		Amener la crème liquide mélangée au sucre à ébullition	
Grand Marnier	Litre	0,08		Hors du feu, ajouter la gélatine essorée	
sucre roux	Kg	0,180		Laisser refroidir légèrement et ajouter le Grand Marnier	
				Garnir les contenants et laisser prendre au frais	
COULIS DE FRAMBOISE					
citron jaune	Kg	0,050		Pâte à tuile	
framboise surgelée	Kg	0,400		Crèmer le beurre et le sucre, ajouter le blanc d'œuf puis la farine, parfumer et réserver	
sucre semoule	Kg	0,200		Coucher les tuiles et parsemer d'amandes effilées	
				Cuire les tuiles aux amandes à 160 °C	
PÂTE A TUILE					
amande effilée	Kg	0,030			
beurre doux	Kg	0,050			
farine type 55	Kg	0,050		Coulis de framboise	
œuf blanc	Pièce	1		Mixer les framboises décongelées avec le sucre et le jus de citron	
sucre glace	Kg	0,050		Passer au chinois le coulis	
vanille liquide	PM				
				Dresser	
ÉLÉMENTS DE DÉCOR				Dresser et décorer	
physalis	Kg	0,100			
groseille	Kg	0,175			
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		