

**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 8

**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 **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** :

Moule

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

Jambonnette de canard

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

Tarte à l'orange

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.

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 : dressage libre**

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

➤ **Plat n°3 : 2 tartes de 4 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 align="center">PLAT 1</p> <p align="center">Moule</p>	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer les moules réaliser un velouté de moules 	<ul style="list-style-type: none"> décor et finition au grè 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 2</p> <p align="center">Jambonnette de canard</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> désosser les cuisses réaliser une farce mousseline farcir les cuisses de canard 	<ul style="list-style-type: none"> cuisson libre réaliser une sauce prévoir deux garnitures : une à base de pomme de terre et un flan de légume(s) à base de PAI 	<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">Tarte à l'orange</p>	<ul style="list-style-type: none"> respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> décor et finition au grè 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			
crépine	Kg	0,300	4,80
cuisse de canard (8 x 0,250 kg)	Kg	2	
escalope de volaille	Kg	0,200	7,80
POISSONNERIE			
moule de bouchot	Kg	2	
CRÉMERIE			
beurre	Kg	0,750	2,56
crème liquide	Litre	1	
fromage râpé	Kg	0,150	4,25
lait demi-écrémé	Litre	0,50	
œuf	Pièce	20	0,10
SURGELÉ - PAI			
brocoli en galet	Kg	0,400	3,69
carotte en galet	Kg	0,400	1,40
CAVE			
grand marnier	Litre	0,15	11,48
jus d'orange concentré (type pulco)	Litre	0,30	2,56
porto rouge	Litre	0,10	8,73
vin blanc sec	Litre	0,10	
BOULANGERIE			
baguette	Pièce	0,5	0,80

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	0,050	3,98
fenouil bulbe	Kg	0,200	2,13
carotte	Kg	0,300	
cerfeuil	Botte	0,25	0,90
ciboulette	Botte	0,25	0,90
échalote	Kg	0,150	2,30
estragon	Botte	0,25	0,90
oignon gros	Kg	0,250	0,71
orange (4 pièces)	Kg	0,800	
persil plat	Botte	0,25	0,90
poireau blanc	Kg	0,200	1,49
pomme de terre charlotte	Kg	1,500	
tomate moyenne	Kg	0,600	0,89
ÉPICERIE			
amande effilée	Kg	0,050	7,26
chapelure blonde	Kg	0,300	1,99
farine type 55	Kg	0,750	0,94
fond brun de canard PAI	Kg	0,100	19,62
huile d'arachide	Litre	0,25	2,24
huile d'olive	Litre	0,20	
maïzena	Kg	0,050	3,87
nappage neutre	Kg	0,100	5,67
olive noire dénoyautée	Kg	0,100	1,54
pêche au sirop	Boite 4/4	0,5	2,50
sucre glace	Kg	0,100	3,35
sucre semoule	Kg	0,500	
tomate concentrée	Kg	0,050	2,68
vinaigre balsamique	Litre	0,03	3,34
vinaigre d'alcool	Litre	0,03	0,59
MISE EN PLACE CENTRE			
cercle à tarte Ø 18 cm	Pièce	2	
curcuma et curry	PM		
fumet de poisson	Litre	1	1,10
moule à dariole	Pièce	8	
poche à douille à usage unique	Pièce	1	
sel fin et gros poivre du moulin	PM		
thym laurier	Sachet	0,5	1,00
vanille extrait	PM		

FICHE 3Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ**Tarte à l'orange****FICHE TECHNIQUE N°3**Nombre de couverts : **8**

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte sucrée :				Réaliser la pâte sucrée	
beurre	Kg	0,150		Mélanger la farine avec le sucre	
farine	Kg	0,300		Ajouter le beurre en parcelles	
œuf (jaune)	Pièce	3		Sabler la pâte, ajouter les oeufs	
sel fin	Pièce	0,005		Fraiser, rassembler en boule et réserver au frais	
sucre glace	Kg	0,100			
vanille extrait	Litre	0,002		Réaliser la crème à l'orange façon crème pâtissière	
				Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la maïzena	
Crème à l'orange :				Porter le jus d'orange à ébullition	
beurre	Kg	0,150		L'incorporer à l'appareil, cuire la crème, ajouter le beurre	
crème liquide	Litre	0,10			
jus d'orange (type pulco)	Litre	0,30		Abaisser foncez pincer deux tartes pour 4 personnes	
maïzena	Kg	0,050			
œuf	Pièce	3			
œuf (jaune)	Pièce	3		Cuire à blanc les tartes	
sucre semoule	Kg	0,150			
				Garnir les tartes avec la crème	
Décor et finition :					
Grand Marnier	Litre	0,05		Décorer les tartes	
nappage neutre	Kg	0,100		Canneler les oranges et les détailler en demi tranches	
orange	Pièce	4		Confire les demi tranches dans un sirop parfumé au Grand-Marnier	
sucre semoule	Kg	0,200		Disposer harmonieusement sur les tartes	
				Lustrer au nappage	
				Dresser	

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		