

**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 9

<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 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 principal pour le **plat 1** :

Filet de merlan

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

Pintadeau

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

Mousse au chocolat et sablé breton

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 creuse**

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

⇒ Plat n°3 : **8 sur assiette à entremet**

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>Filet de merlan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une farce mousseline • façonner des quenelles • pocher à court mouillement 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une sauce vin blanc • dresser en valorisant les PAI • 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>Pintadeau</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • habiller • cuisson libre 	<ul style="list-style-type: none"> • traiter entier ou détaillé • confectionner un flan de légumes • réaliser une garniture à base de fond d'artichaut et de pomme 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>Mousse au chocolat et sablé breton</p>	<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

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			
barde de lard	Kg	0,150	3,80
pintadeau PAC (2 pièces de 1,200 kg)	Kg	2,400	
POISSONNERIE			
arête de poisson maigre	Kg	0,300	6,80
filet de merlan	Kg	0,500	8,64
moule de Bouchot	Kg	0,250	
CRÉMERIE			
beurre doux	Kg	0,300	
crème épaisse	Kg	0,200	2,29
crème liquide	Litre	1	3,38
œuf	Pièce	8	0,10
SURGELÉ - PAI			
brisure de framboise	Kg	0,150	4,50
crevette décortiquée en saumure	Kg	0,200	4,69
fond d'artichaut	Kg	0,300	5,35
pâte feuilletée en plaque (60x40)	Pièce	0,5	2,46
purée de carotte	Kg	0,250	
CAVE			
vin blanc sec	Litre	0,10	1,70
BOULANGERIE			

FICHE 3Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat*(À rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
Mousse au chocolat, sablé breton et coulis de framboise			Nombre de couverts : 8		
	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Sablé Breton :				Sablé Breton	
beurre	Kg	0,160		Crémer le beurre avec le sucre	
farine	Kg	0,200		Ajouter les jaunes	
levure chimique	Kg	0,007		Incorporer les poudres tamisées	
œuf	Pièce	4		Mélanger de façon homogène	
poudre d'amande	Kg	0,025		Filmer, réserver au frais (45 mn)	
sel	Kg	0,005		Abaissier, piquer, détailler à l'emporte pièce	
sucre semoule	Kg	0,160		Cuire au four à 180°C, débarrasser sur grille	
Mousse au chocolat :				Mousse au chocolat	
chocolat couverture noire à 55%	Kg	0,300		Porter à ébullition 0,30 litre de crème, verser sur la couverture, lisser la ganache	
crème liquide	Litre	0,60		Monter les 0,30 litre de crème restant en crème fouettée	
				Incorporer délicatement la crème fouettée à la ganache refroidie à 30 °C maximum	
Coulis de framboise				Mouler dans des cercles en inox de diamètre inférieur au sablé	
brisure de framboise	Kg	0,150		Réserver au froid	
sucre semoule	Kg	0,050			
				Coulis de framboise	
Décor :				Réaliser le coulis à froid, réserver	
cacao poudre	PM				
framboise	Kg	0,500		Dressage et finition	
physalis	Kg	0,100		Décercler la mousse au centre du sablé	
sucre glace	PM			Disposer les framboises et décorer librement avec les éléments restants	

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		