

**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

**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**
 - ➔ Envoi du premier plat **à 12 h 40**
 - ➔ Envoi du second plat **à 12 h 50**
 - ➔ Envoi du troisième plat **à 13 h 00**
 - ◆ Fin : **13 h 00**.
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** :

velouté

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

sole

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

tarte aux myrtilles

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 (session du matin)**

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 : **4 portions sur assiette et 4 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>PLAT 1</p> <p>velouté</p>	<ul style="list-style-type: none"> • étuver une julienne de légume(s). • réaliser un velouté à base de champignons 	<ul style="list-style-type: none"> • dressage et finition libres. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ rédigier 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>PLAT 2</p> <p>sole</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • habiller et fileter les soles. • réaliser un fumet de poisson. • réaliser une farce mousseline. 	<ul style="list-style-type: none"> • cuisson libre . • réaliser une sauce. • réaliser deux garnitures : un flan à base d'artichaut, et un légume tourné 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ rédigier 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>PLAT 3</p> <p>tarte aux myrtilles</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			
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
crabe vert (ou étrille)	Kg	0,250	1,15 €
merlan filet	Kg	0,250	14,00 €
moule de bouchot	Kg	1,000	2,80 €
sole filet (2 pièces de 0,600 kg)	Kg	1,200	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,500	
crème double	Litre	0,50	4,10 €
crème liquide	Litre	1	2,90 €
lait	Litre	0,50	
œuf	Pièce	12	0,10 €
Produits surgelés - Produits PAI			
asperge verte	Kg	0,250	
artichaut fond	Kg	0,500	3,20 €
fêve verte	Kg	0,250	1,80 €
myrtille	Kg	0,400	6,50 €
petit pois extra-fin	Kg	0,250	1,23 €
Produits de cave - Produits de bar			
cognac	Litre	0,05	28,00 €
Noilly Prat	Litre	0,05	9,97 €
rhum ambré	Litre	0,01	14,54 €
vin blanc sec	Litre	0,50	

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	0,020	
carotte	Kg	0,500	1,24 €
cerfeuil	Botte	0,25	0,71 €
champignon de Paris	Kg	1	
ciboulette	Botte	0,25	0,94 €
courgette	Kg	0,500	1,60 €
échalote	Kg	0,200	2,07 €
fraise	Kg	0,200	5,90 €
menthe fraîche	Botte	0,25	0,66 €
oignon gros	Kg	0,150	
persil plat	Botte	0,25	0,72 €
pleurote	Kg	0,100	7,90 €
poireau	Kg	1	2,45 €
poivron rouge	Kg	0,250	3,90 €
poivron vert	Kg	0,200	3,50 €
tomate moyenne	Kg	0,400	1,50 €
Produits d'épicerie			
curry poudre	Kg	0,010	60,00 €
couverture noire	Kg	0,100	6,13 €
farine type 55	Kg	0,500	
feuille de brick	Pièce	4	0,13 €
fond blanc de volaille PAI	Kg	0,120	13,03 €
huile d'olive	Litre	0,20	
nappage blond	Kg	0,100	3,65 €
noisette en poudre	Kg	0,100	10,86 €
olive noire dénoyautée	Kg	0,100	2,50 €
praliné pâte	Kg	0,080	16,65 €
raisin sec	Kg	0,040	2,15 €
sucre semoule	Kg	0,250	2,05 €
tomate concentrée	Kg	0,050	2,50 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
arôme vanille liquide	PM		
épices classiques	PM		
huile d'arachide	PM		
poivre du moulin	PM		
sel fin et gros	PM		
thym et laurier en sachet	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		
Tarte aux myrtilles			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
PÂTE BRISÉE SUCRÉE				Pâte brisée sucrée	
beurre doux	Kg	0,130		Réaliser une pâte brisée sucrée, réserver au frais.	
eau	Litre	0,05			
farine type 55	Kg	0,250		Crème de noisette	
œuf jaune	Pièce	1		Crémer le beurre et le sucre.	
sucre semoule	Kg	0,030		Ajouter la poudre de noisettes.	
CRÈME DE NOISETTES				Incorporer les œufs un à un. Aromatiser.	
beurre doux	Kg	0,100		Réserver au frais.	
œuf	Pièce	2		Abaissier la pâte brisée sucrée	
poudre de noisettes	Kg	0,100		Foncer les cercles (Ø 16 cm), garnir de crème de noisettes, ajouter les myrtilles surgelées	
rhum ambré	Litre	0,01			
sucre semoule	Kg	0,100		Cuire au four à 180°C environ 30 minutes.	
vanille liquide	Litre	PM			
CRÈME ANGLAISE				Crème anglaise	
lait	Litre	0,50		Réaliser la crème anglaise, parfumer au praliné, refroidir.	
œuf jaune	Pièce	5			
praliné pâte	Kg	0,080		Finition	
sucre semoule	Kg	0,080		Lustrer les tartes avec le nappage blond.	
FINITION				Décor libre.	
fraise	Kg	0,200		Dresser.	
menthe fraîche	Botte	0,25			
myrtille surgelée	Kg	0,400			
nappage blond	Kg	0,100			

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		