

**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 : 2013**

**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** :

***merlan et fruits de mer***

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

***veau***

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

***citron***

*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 : 4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**

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

☞ **Plat n°3 : 4 portions sur assiette et 1 tarte 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 style="text-align: center;"><b>PLAT 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>merlan et fruits de mer</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utiliser les feuilles de brick à votre convenance</li> <li>• décortiquer les gambas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser les décors et les finitions à votre gré</li> <li>• prévoir une salade d'accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>rédiger</b> la fiche technique mise à votre disposition.</li> <li>◆ <b>préciser :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les éléments qualitatifs</li> <li>• les éléments quantitatifs</li> <li>• les phases techniques de réalisation</li> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PLAT 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>veau</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parer, détailler.</li> <li>• réaliser un sauté déglacé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser 2 garnitures dont 1 à base de légumes et 1 à base de semoule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>rédiger</b> la fiche technique mise à votre disposition.</li> <li>◆ <b>préciser :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les éléments qualitatifs</li> <li>• les éléments quantitatifs</li> <li>• les phases techniques de réalisation</li> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PLAT 3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>citron</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• finition et décor au gré du candidat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>fiche technique de réalisation fournie.</b></li> <li>◆ <b>indiquer :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

Numérotez vos pages :

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

..... / .....

Annexe B1

N° de poste :

*(À rendre complétée avec la copie)*

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
<b>Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles</b>			
noix de veau	Kg	1,200	12,50 €
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
filet de merlan	Kg	0,200	
moule de bouchot	Kg	0,500	2,80 €
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,500	
crème épaisse	Kg	0,100	4,20 €
crème liquide UHT	Litre	1	4,50 €
feuille de brick	Pièce	5	0,17 €
lait UHT	Litre	0,50	0,70 €
oeuf	Pièce	12	
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
asperge verte	Kg	0,200	
gambas 30/40	Kg	0,800	8,00 €
pois gourmand	Kg	0,200	1,16 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
vin blanc sec	Litre	0,25	
jus de citron jaune (pulco)	Litre	0,350	6,57 €

**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
<b>Légumes - Fruits - Herbes</b>			
ail	Kg	0,050	
carotte	Kg	0,500	1,10 €
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €
citron jaune	Kg	1,500	1,00 €
courgette	Kg	0,500	
échalote	Kg	0,100	2,30 €
estragon	Botte	0,25	1,00 €
fenouil bulbe	Kg	0,400	1,90 €
fraise	Kg	0,100	5,60 €
mesclun	Kg	0,200	1,23 €
oignon gros	Kg	0,200	
persil plat	Botte	0,25	1,00 €
pleurote	Kg	0,300	13,10 €
poivron rouge	Kg	0,100	2,20 €
poivron vert	Kg	0,100	2,20 €
pomme de terre charlotte	Kg	1,000	0,90 €
tomate cerise	Kg	0,125	8,00 €
tomate moyenne	Kg	1,000	2,10 €
<b>Produits d'épicerie</b>			
farine type 45	Kg	0,350	0,90 €
huile d'arachide	Litre	0,30	3,71 €
huile d'olive	Litre	0,30	
maïzéna	Kg	0,050	4,08 €
nappage neutre	Kg	0,100	5,40 €
olive noire dénoyauté	Kg	0,050	3,93 €
sucre glace	Kg	0,100	2,50 €
sucre semoule	Kg	0,400	
tomate concentrée	Kg	0,050	2,50 €
vinaigre balsamique	Litre	0,05	6,60 €
vinaigre de vin	Litre	0,05	2,01 €
semoule de blé moyenne	Kg	0,200	2,20 €
<b>Mise en place centre d'examen - Produits divers</b>			
curcuma poudre	PM		
laurier	PM		
moutarde de Dijon	PM		
poivre blanc moulu	PM		
thym	PM		
sel fin	PM		
sel gros	PM		
vanille extrait	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 : <b>8</b>		
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		
<b>Tarte au citron</b>			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Pâte sucrée</b>				<b>Réaliser la pâte sucrée</b>	
beurre doux	Kg	0,150		Mélanger la farine avec le sucre	
farine type 45	Kg	0,300		Ajouter le beurre en parcelles	
œuf (jaune)	Pièce	2		Sabler la pâte, ajouter les oeufs	
sel fin	Kg	0,005		Fraiser, rassembler en boule et réserver au frais	
sucre glace	Kg	0,100			
vanille extrait	Litre	0,002		<b>Réaliser la crème au citron</b>	
				Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la maïzena	
<b>Crème au citron</b>				Porter le jus de citron à ébullition	
beurre doux	Kg	0,150		L'incorporer à l'appareil, cuire la crème, ajouter le beurre et la crème liquide.	
crème liquide	Litre	0,10			
jus de citron jaune	Litre	0,30		<b>Abaisser, foncer, pincer la pâte</b>	
maïzena	Kg	0,050		Deux tartes pour 4 personnes	
œuf	Pièce	3			
œuf (jaune)	Pièce	3		<b>Cuire les tartes à blanc</b>	
sucre semoule	Kg	0,150			
				<b>Garnir les tartes avec la crème</b>	
<b>Décor et finition</b>					
nappage neutre	Kg	0,100		<b>Dresser les tartes</b>	
citron jaune	Pièce	2		Canneler les citrons et les détailler en tranches	
				Confire les tranches dans un sirop	
				Disposer harmonieusement sur les tartes	
				Lustrer au nappage	
<b>Sirop</b>					
sucre semoule	Kg	0,200			
eau	Litre	0,400			

**ANNEXE C - Ordonnancement des tâches**  
*(À rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :  
...../.....

N° Candidat :  
.....

N° de poste :  
.....

**PLAT 1 :** **PLAT 2 :** **PLAT 3 :**

**CHEF :** **COMMIS :** (Prévoir les codes utilisés)

N° phase	TECHNIQUE	..... h			..... h			..... h			..... h			
		15	30	45	15	30	45	15	30	45	15	30	45	

# 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
<b>Aspect</b>		
<b>Odeur</b>		
<b>Saveur</b>		
<b>Texture</b>		