

**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** :

champignon

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

poulet

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

crème caramel

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 : **8 portions sur assiette**

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

☉ Plat n°3 : **8 portions sur assiette**

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;">champignon</p>	<ul style="list-style-type: none"> • farcir des têtes de champignons • cuire des œufs mollets 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une sauce à base d'ail • réaliser les décors et finitions à votre gré 	<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;">poulet</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • découper à cru les poulets • mettre en œuvre une cuisson appropriée 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser un fond de volaille • réaliser deux garnitures : <ul style="list-style-type: none"> - une à base de pomme de terre - une à base de légumes glacés 	<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;">crème caramel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser les décors et finitions à votre gré 	<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

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
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles			
poitrine de porc fumée	Kg	0,125	9,80 €
poulet PAC (2 pièces de 1,200 kg)	Kg	2,400	
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,250	
crème liquide	Litre	0,50	4,50 €
gruyère râpé	Kg	0,100	6,50 €
lait	Litre	1,25	
œuf	Pièce	12	0,10 €
œuf extra frais	Pièce	10	0,15 €
Produits surgelés - Produits PAI			
oignon grelot	Kg	0,250	3,16 €
Produits de cave - Produits de bar			
cidre brut	Litre	0,20	2,27 €
cognac	Litre	0,05	28,41 €
porto rouge	Litre	0,10	7,02 €
vin blanc sec	Litre	0,20	
vin rouge cuisine	Litre	0,20	2,10 €

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Numérotez vos pages :

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat (*suite*)

..... /

Annexe B2

N° de poste :

(À rendre complétée avec la copie)

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
Légumes - Fruits - Herbes			
ail	Kg	0,050	4,99 €
carotte	Kg	0,500	
céleri branche	Kg	0,100	1,60 €
cerfeuil	Botte	0,50	1,00 €
champignon de Paris grosse tête (8 pièces de 0,050 kg)	Kg	0,400	3,67 €
champignon de Paris	Kg	0,400	4,00 €
ciboulette	Botte	0,50	1,00 €
citron jaune	Kg	0,100	2,20 €
courgette	Kg	0,50	
échalote	Kg	0,100	2,30 €
estragon	Botte	0,50	1,00 €
fenouil bulbe	Kg	0,200	1,99 €
navet long	Kg	0,300	1,50 €
oignon gros	Kg	0,300	0,70 €
persil plat	Botte	0,50	1,00 €
poireau	Kg	0,200	1,54 €
poivron rouge	Kg	0,150	2,20 €
pomme de terre charlotte	Kg	2	
pomme golden	Kg	0,300	1,50 €
roquette	Kg	0,050	9,09 €
tomate moyenne	Kg	0,300	2,10 €
Produits d'épicerie			
amande effilée	Kg	0,100	7,75 €
chapelure	Kg	0,100	
curry poudre	Kg	0,005	6,90 €
farine type 45	Kg	0,200	0,70 €
fond blanc de veau déshydraté	Kg	0,040	26,66 €
fond brun de veau déshydraté	Kg	0,040	21,53 €
huile d'arachide	Litre	0,25	
noix de coco râpé	Kg	0,050	4,62 €
noix cerneaux	Kg	0,100	9,11 €
sucre glace	Kg	0,100	3,57 €
sucre semoule	Kg	0,400	2,47 €
tomate concentrée	Kg	0,050	3,43 €
vanille	Gousse	0,5	
vanille extrait liquide	Litre	0,01	19,01 €
vinaigre de vin	Litre	0,10	2,01 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
thym, laurier, coriandre graine, paprika, piment doux moulu	PM		
huile d'olive	PM		
sel fin	PM		
sel gros	PM		
poivre blanc moulu	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		
Crème renversée au caramel, tuiles aux amandes			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments de base				Réaliser les pesées	
lait	Litre	1			
œuf	Pièce	6		Réaliser l'appareil à crème prise sucrée	
sucres semoule	Kg	0,200		Mettre le lait à bouillir avec la demi gousse de vanille grattée	
vanille	Gousse	0,5		Blanchir les œufs et le sucre, verser le lait chaud, délayer	
				Passer l'appareil au chinois étamine, écumer	
Caramel					
eau	Litre	PM		Réaliser le caramel	
sucres semoule	Kg	0,140		Chemiser les ramequins avec le caramel	
Tuiles aux amandes					
amande effilée	Kg	0,100		Emplir les ramequins et marquer en cuisson	
beurre doux	Kg	0,025		Emplir les ramequins chemisés au caramel avec l'appareil à crème prise	
farine type 45	Kg	0,025		Marquer en cuisson au bain-marie au four	
œuf blanc	Pièce	1			
œuf	Pièce	1		Réaliser l'appareil à tuiles aux amandes	
sucres glace	Kg	0,100		Réunir dans une calotte les amandes, le sucre et la farine tamisée, ajouter les œufs battus, mélanger puis ajouter	
vanille liquide	Litre	PM		la vanille liquide et le beurre fondu refroidi ; laisser reposer 30 minutes.	
				Coucher et cuire les tuiles	
				Cuire au four , décoller et retourner aussitôt sur une gouttière à tuiles ou un rouleau à pâtisserie	
				Démouler et dresser les crèmes	
				Décor au gré du candidat	

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		