

**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

<p><b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013</b></p>	<p><b>Épreuve : E1: Épreuve Technologique Sous épreuve C1 : U13 Organisation et Production Culinaire</b></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 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** :

***rouget***

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

***rumsteak***

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

***chocolat***

*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>B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE</b>	
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 : **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><b>PLAT 1</b></p> <p><b>rouget</b></p>	<p><b>Technique à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• habiller et fileter les rougets</li> <li>• réaliser une farce mousseline</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une sauce</li> <li>• façonner des filets de rouget, présentation, cuisson et dressage à votre gré</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><b>PLAT 2</b></p> <p><b>rumsteak</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mettre en œuvre une cuisson sauter</li> <li>• réaliser une sauce par déglacage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser deux garnitures : une à base de pomme duchesse, une libre</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><b>PLAT 3</b></p> <p><b>chocolat</b></p>	<p><b>Technique à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser les décors et finitions à votre gré</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>			
porc crépine	Kg	0,250	1,70 €
porc poitrine fumée	Kg	0,250	4,00 €
rumsteak	Kg	1,200	
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
merlan filet	Kg	0,400	5,50 €
rouget barbet (pièce de 100 g)	Kg	0,800	12,55 €
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,500	5,30 €
crème liquide	Litre	0,75	
lait demi-écrémé	Litre	0,50	0,70 €
œuf	Pièce	18	
parmesan râpé	Kg	0,080	10,00 €
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
épinard en branche surgelé	Kg	0,300	
cerise griotte dénoyautée surgelée	Kg	0,500	3,50 €
pâte feuilletée surgelée	Plaque	0,5	4,80 €
oignon grelot surgelé	Kg	0,150	3,20 €
purée de céleri en galet surgelé	Kg	0,300	2,50 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
madère	Litre	0,10	5,47 €
porto rouge	Litre	0,10	7,02 €
vin blanc sec	Litre	0,30	
vin rouge cuisine	Litre	0,30	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
<b>Légumes - Fruits - Herbes</b>			
asperge verte	Kg	0,250	
basilic	Botte	0,25	1,00 €
carotte	Kg	0,250	1,10 €
cerfeuil	Botte	0,5	1,00 €
champignon de Paris	Kg	0,250	4,50 €
ciboulette	Botte	0,5	1,00 €
citron jaune	Kg	0,200	1,00 €
courgette	Kg	0,500	1,50 €
échalote	Kg	0,150	2,30 €
menthe	Botte	0,25	1,00 €
oignon gros	Kg	0,150	
persil plat	Botte	0,25	1,00 €
poivron rouge	Kg	0,250	2,20 €
poivron vert	Kg	0,250	2,20 €
pomme de terre bintje	Kg	1,250	
tomate moyenne	Kg	0,400	2,10 €
<b>Produits d'épicerie</b>			
amande mondée	Kg	0,015	8,00 €
amande hachée	Kg	0,100	6,95 €
chapelure brune	Kg	0,300	2,80 €
chocolat noir pistole	Kg	0,550	
farine type 45	Kg	0,150	0,90 €
huile d'arachide	Litre	0,15	3,71 €
huile d'olive	Litre	0,15	3,89 €
maïzena	Kg	0,100	7,00 €
moutarde à l'ancienne	Kg	0,050	6,80 €
moutarde de Dijon	Kg	0,030	2,60 €
noisette mondée	Kg	0,015	11,50 €
olive noire dénoyautée	Boite 1/1	0,25	3,93 €
sucré cassonade	Kg	0,100	2,15 €
sucré semoule	Kg	0,080	
<b>Mise en place centre d'examen - Produits divers</b>			
fécule de pomme de terre	PM		
muscade moulue, cannelle en poudre	PM		
poivre en grains, du moulin	PM		
fond brun de veau lié	Litre	1	0,50 €
fumet de poisson	Litre	1	0,50 €
sel fin	PM		
sel gros	PM		

### FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
<b>Fondant au chocolat, griottes au Porto</b>			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Fondant au chocolat</b>				<b>Fondant</b>	
beurre doux	Kg	0,220		Chemiser les cercles Ø 6 cm	
chocolat noir pistole	Kg	0,300		Mélanger œufs et sucre	
crème liquide	Litre	0,08		Ajouter farine et maïzena	
farine type 45	Kg	0,040		Incorporer le chocolat fondu, lisser	
maïzena	Kg	0,050		Emplir les cercles	
sucre cassonade	Kg	0,100		Cuire à 175°C quelques minutes	
œuf	Pièce	6		Démouler et dresser	
<b>Sauce chocolat</b>					
chocolat noir pistole	Kg	0,225		<b>Sauce chocolat</b>	
crème liquide	Litre	0,25		Chauffer lait et crème	
lait demi-écrémé	Litre	0,25		Blanchir jaunes et sucre	
œuf jaune	Pièce	6		Cuire la crème anglaise à nappe	
sucre semoule	Kg	0,080		Verser sur le chocolat finement haché, lisser	
<b>Garniture</b>					
cerise griotte dénoyautée	Kg	0,500		<b>Garniture</b>	
cannelle bâton	Pièce	1		Caraméliser le sucre, déglacer et ajouter les cerises et le bâton de cannelle	
porto rouge	Litre	0,10		Compoter à feu doux	
sucre semoule	Kg	0,050			
vin rouge cuisine	Litre	0,20			
<b>Finition</b>				<b>Dresser et décorer</b>	
menthe	Botte	0,125		Préparer feuilles de menthe	
				Dresser les moelleux	

## 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 1

Fiche technique *non valorisée* établie par le candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ

FICHE TECHNIQUE N°3

Nombre de couverts : 8

DENRÉE

Unité

Quantité

N°  
phase

TECHNIQUE

Durée



# 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>		