

**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** :

saumon

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

lapereau

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

fruit rouge

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 : 2 portions sur assiette et 6 sur platerie.**

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

☞ **Plat n°3 : 2 portions sur assiette et 6 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>saumon</p>	<ul style="list-style-type: none"> • détailler le filet • tailler une julienne de légumes • réaliser une papillote 	<ul style="list-style-type: none"> • cuire en papillote • réaliser les décors et les 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>PLAT 2</p> <p>lapereau</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • désosser deux râbles, farcir. • réaliser la farce mousseline, farcir les râbles • confectionner un fond • cuisson libre 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une garniture à base de polenta et une à base de légumes • réaliser les décors et les 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>PLAT 3</p> <p>fruit rouge</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

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			
lapereau râble (2 pièces de 0,300 kg)	Kg	0,600	
lapereau râble désossé (2 pièces de 0,250 kg)	Kg	0,500	10,80 €
porc crépine	Kg	0,150	1,70 €
volaille escalope	Kg	0,200	7,40 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
saumon filet	Kg	1,200	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,750	5,30 €
crème double	Kg	0,500	4,20 €
crème fleurette	Litre	0,50	4,50 €
gruyère rapé	Kg	0,100	
lait	Litre	1	0,70 €
œuf	Pièce	15	0,10 €
Produits surgelés - Produits PAI			
fumet de poisson PAI déshydraté	Kg	0,030	19,58 €
haricot vert extra fin	Kg	0,200	
mélange de fruit rouge	Kg	0,400	7,50 €
petit pois	Kg	0,200	5,00 €
chou fleur	Kg	0,400	2,30 €
Produits de cave - Produits de bar			
vin blanc sec	Litre	0,25	

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			
aneth	Botte	0,25	1,00 €
brocoli	Kg	0,400	
carotte	Kg	1	1,10 €
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €
citron jaune	Kg	0,100	1,00 €
échalote	Kg	0,200	2,30 €
fraise	Kg	0,500	
menthe	Botte	0,5	1,00 €
oignon gros	Kg	0,250	1,00 €
orange	Kg	0,100	1,20 €
persil plat	Botte	0,25	1,00 €
poireau	Kg	0,400	1,20 €
romarin	Botte	0,25	1,00 €
tomate moyenne	Kg	0,250	
Produits d'épicerie			
chocolat noir pistole	Kg	0,150	
farine type 45	Kg	0,250	0,90 €
huile de tournesol	Litre	0,50	2,50 €
huile d'olive	Litre	0,20	3,89 €
miel d'accacia	Kg	0,100	5,40 €
moutarde de Dijon	Kg	0,025	
polenta	Kg	0,100	2,00 €
sucre glace	Kg	0,200	2,50 €
sucre semoule	Kg	0,100	1,30 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
fond brun de veau lié PAI	PM		
fumet de poisson PAI	PM		
moule pour mettre en forme les tulipes	PM		
poivre blanc moulu et en grain	PM		
sel fin et gros	PM		
thym et laurier	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 : 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		
Tulipe de fruits rouges, crème vanillée			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte à tulipe				Pâte à tulipe	
beurre froid	Kg	0,075		Confectionner la pâte à tulipe:	
farine type 45	Kg	0,075		Crémer le beurre avec le sucre glace	
oeuf (blanc)	Pièce	2		Incorporer la farine, les blancs d'œufs et le zeste	
sucre glace	Kg	0,075		d'orange	
orange	Pièce	1		Réserver au frais	
				Façonner, cuire (180°C) et mouler les tulipes.	
Garniture					
citron jaune	Pièce	0,5		Crème anglaise	
fraise	Kg	0,500		Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre	
mélange de fruit rouge surgelé	Kg	0,400		Bouillir le lait avec l'extrait de vanille	
menthe	Botte	0,25		Verser sur les jaunes blanchis	
miel d'accacia	Kg	0,100		Cuire à nappe	
				Refroidir et réserver au frais	
Crème anglaise					
lait	Litre	0,30		Garniture	
oeuf (jaune)	Pièce	3		Préparer les fruits, réserver au frais.	
sucre semoule	Kg	0,060			
vanille extrait	PM				
Finition				Finition	
				Monter une crème fouettée sucrée	
chocolat noir pistole	Kg	0,150		Réaliser un décor à base de chocolat	
crème fleurette	Litre	0,15		Dressage et décor libre	
menthe	Botte	0,25			
sucre glace	Kg	0,015			

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

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

N° phase	TECHNIQUE 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
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		