

**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** :

tomate

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

coquelet

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

fraise

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 assiettes creuses ou tasses ou bols**

☉Plat n°2 : **4 portions sur assiette / 4 portions sur plat**

☉Plat n°3 : **1 pièce pour 8 sur plat**

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>tomate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser un potage chaud ou froid • réaliser une garniture d'accompagnement à base de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • tailler la garniture selon votre gré • 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>PLAT 2</p> <p>coquelet</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • découper en crapaudine ou à l'américaine • réaliser une sauce diable 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser deux garnitures dont une à base de pomme de terre • mettre en œuvre une cuisson appropriée 	<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>fraise</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

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			
coquelet (4 x 0,600 Kg)	Kg	2,400	
poitrine fumée (8 tranches de 0,025 Kg)	Kg	0,200	4,00 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,250	
crème liquide	Litre	0,50	4,50 €
lait entier	Litre	1	
œuf	Pièce	12	0,10 €
Produits surgelés - Produits PAI			
artichaut fond	Kg	0,250	5,30 €
asperge verte	Kg	0,250	6,00 €
pâte feuilletée en plaque	Pièce	1	
Produits de cave - Produits de bar			
kirsch	Litre	0,02	7,61 €
vin blanc sec	Litre	0,20	

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	0,030	5,00 €
basilic	Botte	0,25	
carotte	Kg	0,100	1,10 €
céleri branche	Kg	0,080	1,10 €
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €
champignons de paris (gros)	Kg	0,400	
ciboulette	Botte	0,25	1,00 €
citron jaune	Kg	0,100	1,00 €
concombre	Kg	0,300	2,10 €
courgette	Kg	0,500	1,50 €
cresson	Botte	0,25	1,50 €
échalote	Kg	0,100	2,30 €
estragon	Botte	0,25	1,00 €
fraise	Kg	0,750	
haricot vert	Kg	0,200	3,00 €
menthe	Botte	0,25	1,00 €
oignon gros	Kg	0,150	1,00 €
poivron rouge	Kg	0,300	2,20 €
pomme de terre type BF15	Kg	1,600	0,90 €
tomate grappe	Kg	1,400	2,10 €
Produits d'épicerie			
chapelure brune	Kg	0,200	2,80 €
farine type 45	Kg	0,500	
fond brun de volaille lié	Kg	0,040	18,80 €
huile d'arachide	Litre	0,20	2,33 €
huile d'olive	Litre	0,10	3,89 €
moutarde blanche	Kg	0,040	3,92 €
nappage rouge	Kg	0,140	2,20 €
olive noire	Kg	0,100	4 €
pain de mie industriel tranché	Kg	0,125	4,80 €
poudre à crème pâtissière à chaud	Kg	0,040	4,30 €
sucre semoule	Kg	1	
sucre glace	Kg	0,010	2,30 €
tomate concentrée	Kg	0,020	5,00 €
vanille gousse	Pièce	1	1,00 €
vinaigre d'alcool coloré	Litre	0,10	1,00 €
vinaigre de Xérés	Litre	0,05	4,50 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
huile friture	PM		
poivre grains	PM		
poivre moulin / tabasco	PM		
sel fin	PM		
sel gros	PM		
vanille extrait liquide	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 feuilletée aux fraises			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte feuilletée				Préparer les fruits	
farine type 45	Kg	0,030		Equeuter, laver et tailler les fraises, réserver	
pâte feuilletée	Plaque	1			
				Réaliser la crème pâtissière	
Dorure				Délayer 15 cl de lait froid avec la poudre à crème et les jaunes. Mettre le lait à bouillir	
œuf	Pièce	1		avec la vanille et le sucre . Verser le mélange bouillant sur la poudre délayée et reporter à	
				ébullition, filmer et refroidir	
Crème pâtissière					
kirsch	Litre	0,02			
lait entier	Litre	0,50		Réaliser la tarte	
œuf jaune	Pièce	3		Détailler la pâte (forme libre), cuire à blanc le fond de tarte	
poudre à crème à chaud	Kg	0,040			
sucre semoule	Kg	0,100			
vanille	Gousse	0,50		Terminer la tarte	
				Parfumer la crème avec le kirsch et garnir le fond de tarte,	
				Disposer harmonieusement les fruits	
Garniture				Lustrer et décorer la tarte	
fraise	Kg	0,750			
Finition					
crème liquide	Litre	0,10		Dresser la tarte	
menthe	Botte	0,25		Dresser sur un plat de service avec dentelle	
nappage rouge	Kg	0,150			
sucre glace	Kg	0,010			
vanille extrait liquide	PM				

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			

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		