

**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** :

œuf

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

cabillaud et rouget

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

ananas

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 creuse et 4 en soupière.**

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

☉ Plat n°3 : **4 portions sur assiette et 4 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
œuf	Techniques à réaliser par le candidat : <ul style="list-style-type: none"> • réaliser une crème de légumes froide • pocher les œufs 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser les décors et les finitions à votre gré 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ rédiger la fiche technique mise à votre disposition. <ul style="list-style-type: none"> • les éléments qualitatifs • les éléments quantitatifs • les phases techniques de réalisation • le temps prévu pour chaque phase.
PLAT 2 cabillaud et rouget	Techniques à réaliser par le candidat : <ul style="list-style-type: none"> • habiller et lever les filets de rouget • détailler le dos de cabillaud 	<ul style="list-style-type: none"> • mettre en œuvre la cuisson appropriée • réaliser un risotto et une garniture libre à base de légumes • réaliser un jus ou une sauce 	<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.
PLAT 3 ananas	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser les décors et les 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			
porc poitrine fumé	Kg	0,200	4,00 €
Poissons - Crustacés - Produits de la mer			
rouget (4x0,200Kg)	Kg	0,800	
Produits laitiers - Ovoproduits			
beurre doux	Kg	0,450	
crème épaisse	Kg	0,250	4,20 €
crème liquide UHT	Litre	1	4,50 €
feuille de brick	Pièce	5	0,17 €
lait UHT	Litre	1	0,70 €
oeuf	Pièce	6	
œuf extra frais	Pièce	10	0,15 €
parmesan rapé	Kg	0,100	
Produits surgelés - Produits PAI			
dos de cabillaud	Kg	0,600	11,00 €
glace vanille	Litre	0,50	
petit pois extra-fin	Kg	0,500	5,00 €
Produits de cave - Produits de bar			
vin blanc sec	Litre	0,25	1,32 €

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	0,040	5,00 €
carotte	Kg	0,300	1,10 €
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €
citron jaune	Kg	0,200	1,00 €
courgette	Kg	0,600	
échalote	Kg	0,050	2,30 €
épinard	Kg	0,500	1,00 €
estragon	Botte	0,25	1,00 €
fenouil bulbe	Kg	0,300	1,90 €
fraise	Kg	0,200	
kiwi	Kg	0,150	0,20 €
menthe	Botte	0,25	1,00 €
oignon gros	Kg	0,200	1,00 €
orange	Kg	0,150	1,20 €
persil plat	Botte	0,25	1,00 €
pleurote	Kg	0,350	13,10 €
poireau	Kg	0,200	
tomate cerise	Kg	0,125	6,00 €
Produits d'épicerie			
ananas sirop	Boite 1/1	1	
chapelure blanche	Kg	0,150	2,78 €
farine type 45	Kg	0,100	0,90 €
fond blanc de volaille PAI déshydraté	Kg	0,080	18,80 €
fumet de poisson PAI déshydraté	Kg	0,060	19,58 €
huile d'arachide	Litre	0,30	3,71 €
huile d'olive	Litre	0,30	3,89 €
maïzéna	Kg	0,030	4,08 €
pain baguette tradition	Pièce	1	
riz arborio	Kg	0,300	2,56 €
sésame graine	Kg	0,050	4,90 €
sucre semoule	Kg	0,700	2,05 €
tomate concentrée	Kg	0,050	2,08 €
vinaigre blanc d'alcool	Litre	0,15	1,57 €
sucre glace	Kg	0,100	0,20 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
laurier	PM		
poivre blanc moulu	PM		
sel fin	PM		
sel gros	PM		
thym	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		
Pain perdu à l'ananas			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Appareil à pain perdu					
œuf	Pièce	4		Appareil	
sucre semoule	Kg	0,100		Réaliser un appareil à crème prise sucré	
lait	Litre	0,125		Détailler la baguette	
œuf jaune	Pièce	2		Imbiber les tranches dans l'appareil	
beurre doux	Kg	0,100		Faire sauter au beurre	
pain baguette tradition	Pièce	1			
vanille extrait	PM				
				Ananas caramélisé	
				Caraméliser les tranches d'ananas	
Ananas caramélisé					
ananas au sirop	Boite 1/1	1		Monter la crème fouettée	
sucre semoule	Kg	0,100			
beurre doux	Kg	0,050			
Crème fouettée				Décor	
crème liquide	Litre	0,50		Dresser l'ananas caramélisé, le pain perdu	
sucre glace	Kg	0,100			
				Décorer avec les fruits, la crème fouettée,	
Glace vanille	Litre	0,50		et la glace	
Décor					
fraise	Kg	0,200			
menthe	Botte	0,25			
orange	Kg	0,150			

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
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		