

**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

SUJET

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : **2008**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0811-RESTCOPC2

Ce sujet comporte **11** pages

Page **1/11**

A - PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

Durée : 2 h

Coef. : 1

Avec l'aide d'un commis, vous allez devoir réaliser un menu de 3 plats pour **8 personnes**.

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ➤ Premier plat : | Crème de chou-fleur aux moules |
| ➤ Second plat, élément principal : | Cuisse de volaille |
| ➤ Troisième plat, élément principal : | Charlottes aux poires |

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. Complétez la fiche n° 1. Rédigez les fiches techniques n° 2 et n° 3.
2. Complétez les **annexes B1 et B2** en indiquant les prix en unité monétaire locale dans les cadres grisés.
3. 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 heures
 - ↳ Envoi du premier plat à 12 h 40
 - ↳ Envoi du second plat à 12 h 50
 - ↳ Envoi du troisième plat à 13 h 00
 - Fin : 13 heures
4. Réalisez le test organoleptique sur la préparation indiquée par le jury au début de l'épreuve écrite.

DOCUMENTS FOURNIS :

ANNEXE A	Descriptif et conditions d'exécution de votre travail : <ul style="list-style-type: none">- heure d'envoi pour chaque plat- techniques imposées à respecter- documents à compléter.
ANNEXES B1 et B2	Liste des produits du panier
FICHE 1	Pour le plat 1, réalisation de la crème de chou-fleur , la fiche technique est fournie. Toute liberté est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.
FICHE 2	Pour le plat 2, réalisation des cuisse de volaille
FICHE 3	Pour le plat 3, réalisation des charlottes aux poires
ANNEXE C	Tableau d'ordonnancement des tâches
ANNEXE D	Fiche de relevé (test organoleptique)

DOCUMENT AUTORISÉ : Répertoire de la cuisine "Gringoire et Saulnier" non annoté.

B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE
Durée : 3 heures Coef. : 3

RÉALISATION :

Dès votre arrivée en cuisine :

- ↳ **Contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 3 plats.
- ↳ **Faire le point** avec votre commis et **répartir** le travail.

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 vous sont obligatoirement imposées.
- ↳ **Respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.
- ↳ **Veiller** ensuite au rangement et au nettoyage (locaux + matériels).

DRESSAGE ET PRÉSENTATION :

- ➔ Plat n° 1 : 2 portions en vaisselle individuelle – 6 portions en soupière
- ➔ Plat n° 2 : 2 portions sur assiette – 6 portions sur platerie adéquate
- ➔ Plat n° 3 : 4 portions sur assiette – 4 portions sur platerie adéquate

Après l'envoi :

- ↳ **Réaliser le test organoleptique** (10 minutes environ) selon les instructions fournies par le jury. **Compléter la fiche de relevé** (Annexe D).

ANNEXE A

(Épreuve pratique - suite)

🔗 RAPPEL

1 - Heure d'envoi des plats : 12 h 40 - 12 h 50 et 13 h 00

- 2 - Dresser
- Plat n° 1 : 2 portions en vaisselle individuelle – 6 portions en soupière
 - Plat n° 2 : 2 portions sur assiette – 6 portions sur platerie adéquate
 - Plat n° 3 : 4 portions sur assiette – 4 portions sur platerie adéquate

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>1^{er} plat</p> <p><i>Crème de chou-fleur aux moules</i></p>	<p>Préparation imposée</p> <p>Réaliser un potage de type « crème »</p> <p>Cuire des moules à la marinière</p>	<p>Présentation au gré du candidat</p> <p>Dressage : 2 portions en vaisselle individuelle 6 portions en soupière</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fiche technique de réalisation fournie. Indiquer les temps de réalisation.
<p>2^{ème} plat</p> <p><i>Cuisse de volaille</i></p>	<p>Techniques à assurer par le candidat</p> <p>Désosser les cuisses de volaille</p> <p>Confectionner une farce mousseline de volaille</p> <p>Réaliser des jambonnettes de volaille</p>	<p>Réaliser un flan de Légumes</p> <p>Prévoir deux garnitures supplémentaires dont une à base de pomme de terre</p> <p>Prévoir une sauce d'accompagnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rédiger les deux fiches techniques mises 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>3^{ème} plat</p> <p><i>Charlottes aux poires</i></p>	<p>Réaliser un appareil à bavares à base de crème anglaise</p> <p>Réaliser une sauce chocolat</p>	<p>Réaliser 2 charlottes de 4 portions</p> <p>Finition et présentation au gré du candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.

<p>Baccalauréat Professionnel RESTAURATION</p> <p>ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE</p> <p>Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat</p> <p><i>Annexe B1</i></p> <p><i>(À rendre complétée avec la copie)</i></p>	<p>Numérotez vos pages :</p> <p style="text-align: center;">...../.....</p> <p>N° de poste :</p> <p>.....</p>
--	---

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût unitaire
VIANDE / VOLAILLE			
Cuisse de poulet (de 0,160 kg environ)	kg	1,300	4,20
Crépine de porc	kg	0,250	2,30
Blanc de volaille	kg	0,200	
POISSON/COQUILLAGE/CRUSTACÉ			
Moules de bouchot	kg	1,000	
BOF			
Beurre	kg	0,450	4,60
Crème double	L	0,60	3,20
Crème fleurette	L	1,00	3,25
Lait	L	1,00	0,70
Œuf	Pce	8	
LÉGUME / FRUIT			
Carotte	kg	0,500	1,40
Cerfeuil	Botte	0,5	0,52
Citron jaune	kg	0,200	1,40
Champignon de Paris	kg	0,500	
Courgette	kg	0,500	1,55
Échalote	kg	0,100	3,25
Estragon	Botte	1	
Oignon gros	kg	0,500	1,30
Orange	kg	0,300	1,90
Persil plat	kg	0,100	0,52
Poireau	kg	0,200	1,90
Poire williams (de 0,100 kg environ)	kg	0,400	3,30
Pomme de terre grosse BF 15	kg	1,000	1,25
Tomate grosse	kg	0,250	1,40
Chou-fleur	kg	1,200	
Ail	kg	0.010	3.40

<p align="center">Baccalauréat Professionnel RESTAURATION ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat Annexe B2 <i>(À rendre complétée avec la copie)</i></p>	<p align="center">Numérotez vos pages</p> <p align="center">...../.....</p> <p align="center">N° de poste : </p>
--	---

SURGELÉ / PAI			
Fond d'artichaut surgelé (8 pièces)	kg	0,650	
Trompette de la mort déshydratée	kg	0,010	15,00
Carotte surgelée en galets	kg	0,400	3,60
Céleri surgelé en galets	kg	0,400	3,60
ÉCONOMAT			
Amande effilée	kg	0,050	10,70
Anis étoilé	Pce	1	0,10
Biscuit à la cuillère	kg	0,250	8,80
Chocolat noir couverture	kg	0,200	
Farine	kg	0,200	
Fond blanc de volaille déshydraté	kg	0,060	0,65
Fond brun de volaille déshydraté	kg	0,090	0,58
Gélatine feuille (2 gr)	Pce	7	
Huile d'arachide	L	0,30	3,50
Huile d'olive	L	0,20	5,40
Poire au sirop (boîte 1/1)	Pce	1	2,25
Riz sauvage	kg	0,200	6,80
Sucre glace	kg	0,060	2,40
Sucre semoule	kg	0,450	2,20
Vanille gousse	Pce	1	0,25
CAVE			
Cognac	L	0,05	11,80
Liqueur de poire	L	0,05	14,60
Madère	L	0,10	9,20
Vin blanc sec	L	0,30	
MISE EN PLACE			
Jus de citron PAI	L	PM	
Muscade, 4 épices, safran poudre	kg	PM	
Poivre du moulin, poivre blanc moulu	kg	PM	
Sel gros, sel fin	kg	PM	
Thym / laurier	Botte	PM	
Par candidat : - vaisselle individuelle (2 grands verres ou 2 tasses ou 2 têtes de lion ou 2 assiettes creuses) - 2 moules à charlotte ou 2 cercles à mousse pour 2 x 4 personnes - 8 moules à dariole ou 8 ramequins.			

FICHE 1 Fiche technique <i>non valorisée</i> à réaliser par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>	Numérotez vos pages : /..... N° de poste :
---	--

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 1		
CRÈME DE CHOUX FLEURS AUX MOULES			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Élément de base</u>				Préparer et cuire les sommités. Cuire les moules. Réaliser le potage en utilisant la cuisson des moules. Lier et rectifier la crème. Monter la crème fouettée au safran. Dresser.	
Blanc de poireau	kg	0,150			
Beurre	kg	0,080			
Farine	kg	0,080			
Eau + cuisson des moules	L	2,00			
Chou-fleur	kg	1,000			
<u>Liaison</u>					
Crème double	L	0,20			
<u>Garniture</u>					
Sommité de chou-fleur	kg	0,160			
Moule de bouchot	kg	1,000			
Beurre	kg	0,040			
Échalote	kg	0,040			
Vin blanc sec	L	0,10			
<u>Finition</u>					
Crème fleurette	L	0,10			
Safran poudre	kg	PM			
Sel fin, sel gros	kg	PM			
Poivre du moulin, poivre blanc	kg	PM			

<p align="center">FICHE 2</p> <p align="center">Fiche technique <i>non valorisée</i> à réaliser par le candidat</p> <p align="center">(À rendre complétée avec la copie)</p>	<p align="center">Numérotez vos pages :</p> <p align="center">...../.....</p> <p align="center">N° de poste :</p> <p align="center">.....</p>
---	---

.....

Repère : 0811-RESTCOPC2	Ce sujet comporte 11 pages	Page 8/11
-------------------------	-----------------------------------	------------------

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* à réaliser par le candidat
(À rendre complétée avec la copie)

<p>Numérotez vos pages :</p> <p>...../.....</p> <p>N° de poste :</p> <p>.....</p>

Repère : 0811-RESCOPC2	Ce sujet comporte 11 pages	Page 9 /11
------------------------	-----------------------------------	-------------------

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)

[illegible]

<div>ANNEXE D</div> <div>Test Organoleptique</div> <div>(À rendre complétée avec la copie)</div>	<div>Numérotez vos pages :</div> <div>...../.....</div> <div>N° de poste :</div> <div>.....</div>
--	---

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 après l'envoi.

Préparation testée :

Date :

	Observations	Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		