

**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 : 0809-RETC :OPC

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, élément principal : *Œuf*
- Second plat, élément principal : *Sole filet*
- Troisième plat : *Bavarois vanille aux fraises*

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 A FAIRE :

1. Rédigez les fiches techniques **n° 1 et n° 2**. Complétez la fiche **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 des œufs
FICHE 2	Pour le plat 2, réalisation des soles filets
FICHE 3	Pour le plat 3, réalisation du bavarois vanille aux fraises . La fiche technique est fournie. Toute liberté est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.
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 : **4 portions au plat et 4 portions sur assiette**
- ➔ Plat n° 2 : **4 portions au plat et 4 portions sur assiette**
- ➔ Plat n° 3 : **1 x 8 sur plat rond**

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)

🔗 RAPPELS

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

- 2 - Dresser
- Plat n° 1 : 4 portions au plat et 4 portions sur assiette
 - Plat n° 2 : 4 portions au plat et 4 portions sur assiette
 - Plat n° 3 : 1 x 8 sur plat rond

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>1^{er} plat</p> <p>Œuf</p>	<p>Cuisson des œufs brouillés</p> <p>Réaliser des feuilletés</p>	<p>Prévoir une garniture pour les œufs brouillés</p> <p>Prévoir un cordon de sauce brune</p> <p>Décor libre, au gré du candidat</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. • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.
<p>2^{ème} plat</p> <p>Sole filet</p>	<p>Techniques à assurer par le candidat</p> <p>Lever des filets de sole</p> <p>Réaliser une farce mousseline</p> <p>Réaliser une sauce type américaine</p>	<p>Cuisson libre</p> <p>Prévoir une sauce vin blanc ou dérivée</p> <p><u>Garniture :</u></p> <p>Pomme vapeur et</p> <p>1 garniture libre</p>	
<p>3^{ème} plat</p> <p>Bavarois vanille aux fraises</p>	<p>Préparation imposée</p> <p>Réaliser un appareil à bavarois à base de crème anglaise</p>	<p>Montage dans un cercle pour 8 personnes</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique de réalisation fournie. • Indiquer les temps de réalisation.

<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>
--	---

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût unitaire
POISSON/ CRUSTACÉ			
Étrille	kg	0,300	3,05
Filet de rascasse	kg	0,500	7,20
Sole filet (0.500 kg / pièce)	Pce	4	
BOF			
Beurre doux	kg	0,300	
Crème fleurette	L	1,00	2,15
Crème double	kg	0,250	2,41
Gruyère râpé	kg	0,100	
Lait demi écrémé UHT	L	1,00	0,55
Œuf	Pce	30	0,11
LÉGUME/FRUIT			
Ail	kg	0,050	3,60
Asperge verte	kg	0,250	
Basilic	Botte	1/8	0,80
Carotte	kg	0,500	0,75
Champignon de Paris	kg	0,250	3,30
Ciboulette	Botte	1/8	0,80
Courgette longue	kg	0,300	1,50
Échalote	kg	0,100	1,82
Épinard	kg	0,800	6,20
Estragon	Botte	1/8	0,80
Fraise	kg	0,800	
Oignon gros	kg	0,250	0,90
Persil frisé	Botte	1/8	0,80
Pomme de terre BF 15	kg	2,000	
Tomate garniture (0.060 kg /pièce)	Pce	8	1,60
Tomate grosse	kg	0,400	1,40
SURGELÉ/PAI			
Feuilletage surgelé (plaque 40/60)	Pce	1	3,00
Fond de veau brun demi glace lyophilisé	kg	0,050	10,50
Fumet de crustacé lyophilisé	kg	0,050	9,40
Fumet de poisson lyophilisé	kg	0,050	
Plaque de biscuit génoise à rouler (40 / 60)	Pce	1	3,30

<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>
--	---

ÉCONOMAT			
Cèpe sec	kg	0,010	23,00
Curry en poudre	kg	0,005	3,50
Farine type 45	kg	0,250	0,42
Huile d'arachide	L	0,25	
Moutarde à l'ancienne	kg	0,100	1,33
Moutarde blanche de Dijon	kg	0,100	1,79
Nappage blond	kg	0,100	5,69
Pâte d'amande blanche	kg	0,100	12,68
Sucre glace	kg	0,050	2,33
Sucre semoule	kg	0,250	1,28
Tomate concentrée	kg	0,030	0,82
Trompette des morts sèche	kg	0,020	68,82
Vanille gousse	Pce	1	
Chocolat noir couverture	kg	0,050	8,50
Gélatine feuille (2 g)	Pce	7	28,00
CAVE			
Cognac de cuisine	L	0,05	
Vin blanc sec	L	0,25	1,80
Liqueur de fraise	L	PM	15,00
Porto rouge ou Madère	L	0,10	3,90
MISE EN PLACE			
Colorant alimentaire rouge et vert	L	PM	4,50
Huile d'olive	L	PM	4,00
Vanille liquide	L	PM	17,00
Fenouil en graine	kg	PM	2,82
Laurier	kg	PM	0,80
Poivre blanc moulu	kg	PM	5,22
Poivre noir en grain	kg	PM	9,29
Poivre noir moulu	kg	PM	6,49
Sel fin	kg	PM	0,28
Sel gros	kg	PM	0,41
Thym	kg	PM	0,80
Vinaigre rouge	L	PM	0,60
Par candidat :			
1 cercle à entremets pour 8 personnes			

<p align="center">FICHE 1</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 : 0809-RESC : OPC	Ce sujet comporte 11 pages	Page 7/11
--------------------------	-----------------------------------	------------------

FICHE 2

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

.....

Repère : 0809-RESC : OPC	Ce sujet comporte 11 pages	Page 8/11
--------------------------	-----------------------------------	------------------

FICHE 3 Fiche technique <i>non valorisée</i> à réaliser par le candidat <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>	Numérotez vos pages : <div style="text-align: center;">...../.....</div> N° de poste : <div style="text-align: center;">.....</div>
---	--

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
<i>Bavarois vanille aux fraises</i>			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments appareil à Bavarois					
Œuf	Pce	6			
Sucre semoule	kg	0,110			
Lait	L	0,50			
Vanille gousse	Pce	1			
Gélatine feuille (2 g)	Pce	6			
Vanille liquide	L	PM			
Crème fraîche fleurette	L	0,25			
Éléments de montage					
Plaque biscuit génoise	Pce	1			
Éléments de la garniture					
Fraise	kg	0,250			
Éléments de punchage					
Sucre semoule	kg	0,100			
Eau	L	0,10			
Liqueur de fraise	L	PM			
Éléments de décoration					
Nappage blond	kg	0,100			
Sucre glace	kg	0,030			
Pâte d'amande blanche	kg	0,100			
Chocolat noir couverture	kg	0,050			
Colorant alimentaire vert	L	PM			
Colorant alimentaire rouge	L	PM			

Confectionner l'appareil à bavarois :
Réaliser une crème anglaise à la vanille

Coller la crème anglaise

Réaliser une crème fouettée

Confectionner le sirop :
Parfumer et réserver

Préparer les fraises :
Équeuter, laver

Détailler

Réserver

Monter le bavarois :
Détailler les disques de biscuit

Puncher

Terminer l'appareil à bavarois

Monter en cercle ou moule

Garnir de crème et de fraises

Décorer le bavarois :
Au choix

Dresser :
Plat rond, papier dentelle

ANNEXE C - Ordonnancement des tâches <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>	Numérotez vos pages :/.....	N° Candidat :	N° de poste :
--	---	-------------------------------	-------------------------------

ANNEXE C - Ordonnancement des tâches <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>	Numérotez vos pages :/.....	N° Candidat :	N° de poste :
--	---	-------------------------------	-------------------------------

ANNEXE C - Ordonnancement des tâches <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>	Numérotez vos pages :/.....	N° Candidat :	N° de poste :
--	---	-------------------------------	-------------------------------

ANNEXE C - Ordonnancement des tâches <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>	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		