

**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 1

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
Session : 2010**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**
Sous épreuve C1 : U13
Organisation et Production Culinaire

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

Durée : 2 h

Coef. : 1

Avec l'aide d'un commis (de niveau V), 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°2 et n°3**,
2. Complétez la fiche **n°1**,
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
 - ↳ 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 h 00.
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	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 technique n°1	Élément principal pour le plat 1 : Bavarois d'asperge <i>(se reporter à la fiche technique fournie).</i>
Fiche technique n°2	Élément principal pour le plat 2 : Dorade grise
Fiche technique n°3	Élément principal pour le plat 3 : Tarte aux fruits
ANNEXE C	Tableau d'ordonnancement des tâches.
ANNEXE D	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

Coef. : 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

2 - Dressez:

- ☞ **Plat n°1 : 8 assiettes individuelles.**
- ☞ **Plat n°2 : 2 assiettes individuelles- 6 portions sur platerie adéquate.**
- ☞ **Plat n°3 : 1 X 4 sur plat rond et 4 assiettes individuelles.**

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>PLAT 1</p> <p>Bavarois d'asperge</p>	<p>- respecter la fiche technique fournie</p>	<p>- finition et décor libre</p> <p>- détailler le feuilletage (PAI), forme libre</p>	<p>◆ Fiche technique de réalisation fournie.</p> <p>◆ Indiquer le temps prévu pour chaque phase.</p>
<p>PLAT 2</p> <p>Dorade grise</p>	<p>- habiller</p> <p>- fileter</p> <p>- désarêter</p>	<p>- cuisson libre des filets de poissons</p> <p>- prévoir 3 garnitures :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une à base de féculent • un flan à base d'un produit PAI • une à base de légumes glacés <p>- prévoir une sauce d'accompagnement</p>	<p>◆ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition.</p> <p>◆ Préciser :</p> <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>Tarte aux fruits</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <p>- réaliser une pâte brisée sucrée</p> <p>- cuire à blanc</p> <p>- confectionner une crème diplomate</p>	<p>- réaliser un coulis</p> <p>- finition et décor avec les fruits du panier</p>	<p>◆ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition.</p> <p>◆ Préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les éléments qualitatifs • les éléments quantitatifs • les phases techniques de réalisation • le temps prévu pour chaque phase.

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat ANNEXE B1 <i>(À rendre complétée avec la copie)</i>	Numérotez vos pages : /..... N° de poste :
--	--

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
POISSONNERIE			
Dorade grise 4 pce de 0,500 kg	kg	2	
CRÉMERIE			
Beurre doux	kg	0,300	4,50
Crème fleurette	litre	1,50	4,80
Lait ½ écrémé	litre	0,50	
Œuf frais	pièce	12	0,10
Parmesan râpé	kg	0,060	20,28
SURGELÉ - PAI			
Abricot secs moelleux	kg	0,200	3,40
Purée de carotte	kg	0,400	2,50
Fond d'artichaut surgelé	kg	0,400	9,15
Mélange fruits rouges surgelé	kg	0,150	4,10
Fumet de poisson déshydraté	kg	0,030	
Pâte feuilletée surgelée en plaque	pièce	0,5	5,96
CAVE			
Apéritif anisé	litre	0,10	12,26
Vin blanc sec ordinaire	litre	0,40	

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
LÉGUME - FRUIT			
Ail	kg	0,050	4,80
Asperge verte	kg	0,500	
Basilic	botte	0,5	1,15
Carotte fane	botte	2	1,70
Cerfeuil	botte	0,25	1,10
Ciboulette	botte	0,25	1,15
Citron jaune	kg	0,200	2,20
Courgette	kg	0,400	1,75
Échalote	kg	0,100	
Fenouil bulbe	kg	0,600	2,90
Fraise	kg	0,500	6,20
Framboise	kg	0,200	12,90
Menthe	botte	0,25	1,15
Navet nouveau	botte	2	1,25
Oignon gros	kg	0,250	0,62
Persil plat	botte	0,25	0,85
Pomme de terre BF15	kg	1	
Tomate grosse	kg	0,500	1,45
ÉPICERIE			
Amande poudre	kg	0,100	6,35
Chocolat couverture 72%	kg	0,150	8,20
Vanille extrait liquide	litre	PM	26,35
Farine type 55	kg	0,500	
Gélatine feuille	kg	0,030	26,45
Glucose	kg	0,100	2,55
Vanille gousse	pièce	0,5	2,59
Huile d'arachide	litre	0,20	1,50
Huile d'olive	litre	0,30	
Maïzena	kg	0,050	6,30
Miel toutes fleurs	kg	0,100	6,20
Pistache	kg	0,020	23,93
Riz Arborio	kg	0,200	3,00
Sucre cassonade	kg	0,100	2,30
Sucre glace	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,300	1,20
Vinaigre balsamique	litre	0,05	6,20
Nappage rouge	kg	0,100	2,50
MISE EN PLACE CENTRE			
Moules à darioles jetables ou ramequins	pièce	8	

FICHE 1

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

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

Bavarois d'asperges Vinaigrette aux herbes Feuilletés au Parmesan			FICHE TECHNIQUE N°1 Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
BAVAROIS D'ASPERGE				Réaliser l'appareil à bavarois : <ul style="list-style-type: none"> - cuire les asperges à l'anglaise et réaliser une purée d'asperge, - ramollir la gélatine à l'eau glacée, - fondre la gélatine et incorporer dans la purée chaude, - refroidir à 30°C, - incorporer la crème fouettée, - mouler, - réserver au froid. Feuilletés Parmesan : <ul style="list-style-type: none"> - détailler le feuilletage (2 mm) - dorer et saupoudrer de parmesan - cuire. Réaliser une vinaigrette aux herbes. Dresser.	
Asperge verte	kg	0,500			
Gélatine feuille	kg	0,012			
Crème fleurette	litre	0,40			
FEUILLETÉS PARMESAN					
Pâte feuilletée surgelée plaque	pce	0,5			
Œuf (jaune)	pièce	1			
Parmesan râpé	kg	0,030			
VINAIGRETTE AUX HERBES					
Huile d'olive	litre	0,10			
Basilic	botte	PM			
Cerfeuil	botte	PM			
Persil plat	botte	PM			
Ciboulette	botte	PM			
Vinaigre balsamique	litre	0,03			
Sel fin	kg	PM			
Poivre du moulin	kg	PM			
DRESSAGE					
Assiette	pièce	8			

FICHE 3

**Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat
(À rendre complétée avec la copie)**

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

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	10h				11 h				12 h				13 h
		15	30	45		15	30	45		15	30	45		

ANNEXE D
Test Organoleptique
(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

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 :

.....

Observations		Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		