

**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 2

**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°1 et n°2 ,
2. Complétez la fiche 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
 - ↳ 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 : - heure d'envoi pour chaque plat, - techniques imposées à respecter, - documents à compléter.
ANNEXES B1 et B2	Liste des produits du panier. Élément principal pour le plat 1 :
Fiche technique°1	Potages Élément principal pour le plat 2
Fiche technique°2	Contre-filet de boeuf Éléments principaux pour le plat 3
Fiche technique°3	Choux caramélisés, crème Diplomate (se reporter à la fiche technique fournie).
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** : 2 X 3 portions en soupière et 2 X 1 portion en verrine
- ↪ **Plat n°2** : 4 portions sur assiette / 4 portions sur plat
- ↪ **Plat n°3** : 8 assiettes individuelles

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>PLAT 1</p> <p>Potages</p>	<p>Réaliser deux potages différents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un froid - un chaud 	<ul style="list-style-type: none"> - utiliser obligatoirement un P.A.I. 	<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>Contre filet de bœuf</p>	<ul style="list-style-type: none"> - parer - détailler en quatre pièces doubles - cuisson libre 	<ul style="list-style-type: none"> - une sauce par déglçage ou une sauce émulsionnée - deux garnitures dont une à base de légume(s) glacé(s) 	<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>Choux caramélisés</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> - décor au gré du candidat 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Fiche technique de réalisation fournie. ◆ Indiquer 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
BOUCHERIE - VOLAILLE			
Contre-filet (non paré)	kg	1,600	
Moelle sans os	kg	0,200	1,50
Poitrine ½ sel	kg	0,100	5,00
Lard gras	kg	0,200	4,30
CRÉMERIE			
Beurre	kg	0,700	6,00
Crème fleurette	litre	1	3,00
Emmental	kg	0,050	
Fromage blanc 0% MG	kg	0,100	1,10
Lait	litre	0,50	0,60
Œuf	pièce	15	0,10
SURGELÉ - PAI			
Bouillon de bœuf clarifié (déshydraté)	kg	0,200	17,42
Choux fleur surgelé	kg	0,600	2,00
Fond brun en pâte	kg	0,100	17,42
Fond de volaille déshydraté	kg	0,100	15,00
Haricot vert surgelé	kg	0,100	5,00
Oignon grelot surgelé	kg	0,200	4,76
Petit pois surgelé	kg	0,400	
CAVE			
Kirsch	litre	0,02	8,00
Vin blanc sec ordinaire	litre	0,10	
Vin rouge ordinaire	litre	0,10	1,50
BOULANGERIE			
Baguette	pièce	0,25	
Pain de mie entier	kg	0,120	1,45

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
LÉGUME - FRUIT			
Ail	kg	0,100	4,00
Aubergine	kg	0,500	2,00
Basilic	botte	0,5	1,20
Carotte	kg	2,000	0,80
Céleri branche	kg	0,100	1,30
Cerfeuil	botte	0,5	1,20
Citron jaune	kg	0,100	
Concombre	pce	1/2	0,25
Courgette	kg	0,500	2,00
Cresson	botte	0,5	1,30
Echalote	kg	0,150	2,20
Estragon	botte	0,5	
Navet long	kg	1	
Oignon gros	kg	0,300	0,70
Persil frisé	kg	0,100	2,30
Poireau	kg	0,500	1,50
Poivron rouge	kg	0,150	2,50
Pomme de terre BF15	kg	2	0,80
Pomme de terre Roseval ou Vitelotte	kg	1	3,70
Thym frais	botte	0,25	1,10
Tomate grosse	kg	0,500	
ÉPICERIE			
Amande effilée	kg	0,050	7,80
Vanille extrait liquide	litre	PM	26,35
Farine type 55	kg	0,300	0,70
Fleur de sel	kg	PM	11,50
Gélatine feuille	kg	0,010	26,45
Glucose	kg	0,050	2,75
Huile d'arachide	litre	0,10	1,80
Huile d'olive	litre	0,10	3,50
Levure chimique	sachet	1	0,50
Maïzena	kg	0,150	3,60
Poivre de Séchuan	kg	PM	4,90
Sucre semoule	kg	0,500	
Tabasco	litre	PM	10,20
Vinaigre de vin	litre	PM	0,45
Vinaigre de Xérès	litre	PM	7,50
MISE EN PLACE CENTRE			
Demi-glace ou fond brun de veau lié	litre	1	11,28
Mignonette	kg	PM	7,30
Verrines	pièce	2	

FICHE 1

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

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

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)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°2		
.....			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

FICHE 3 Fiche technique <i>non valorisée</i> fournie au candidat (À rendre complétée avec la copie)	Numérotez vos pages : /..... N° de poste :
--	--

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
CHOUX CARAMÉLISÉS GARNIS DE CRÈME DIPLOMATE			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments de la pâte				Réaliser la pâte à choux : - coucher seize choux au minimum, - dorer, cuire. Réaliser une crème Diplomate : - cuire la crème pâtissière, - ajouter la gélatine préalablement trempée, - refroidir, - incorporer la crème fouettée, - garnir à l'aide d'une poche. Cuire un sucre au caramel. Caraméliser les choux garnis. Dresser.	
Eau	litre	0,25			
Sel fin	kg	0,005			
Sucre semoule	kg	0,010			
Beurre	kg	0,080			
Farine type 55	kg	0,125			
Œuf	pce	4			
Éléments de la pâtisserie					
Lait	litre	0,50			
Œuf	pce	4			
Sucre semoule	kg	0,100			
Maïzena	kg	0,050			
Gélatine feuille	kg	0,010			
Crème fleurette	litre	0,50			
Caramel					
Eau	litre	0,050			
Sucre semoule	kg	0,250			
Glucose	kg	0,050			
Éléments divers					
Kirsch	litre	0,002			
Vanille extrait	litre	PM			

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		