

**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 : 2010**

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

Repère : 1009RESTC: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 (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.
Fiche technique n°1	Élément principal pour le plat 1 : Rascasse
Fiche technique n°2	Élément principal pour le plat 2 : Agneau
Fiche technique n°3	Élément principal pour le plat 3 : Gratin de fruits <i>(se reporter à la fiche technique fournie).</i>
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** : 4 portions sur assiette, 4 portions sur plat
- ↻ **Plat n°2** : 4 portions sur assiette, 4 portions sur plat
- ↻ **Plat n°3** : 8 assiettes creuses ou en plats à gratin individuels

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>PLAT 1</p> <p>Rascasse</p>	<p>- habiller, détailler</p>	<p>- cuisson libre</p> <p>- sauce d'accompagnement libre</p> <p>- fondue à base de fenouil</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 2</p> <p>Agneau</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <p>- préparer les carrés,</p> <p>- détailler un des carrés (en côtes).</p>	<p>- réaliser deux cuissons différentes</p> <p>- une sauce, un jus ou un beurre composé</p> <p>- deux garnitures dont une à base de légume(s) farci(s)</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>Gratin de fruits</p>	<p>- respecter la fiche fournie</p>	<p>- décor au gré du candidat</p>	<p>◆ Fiche technique de réalisation fournie.</p> <p>◆ Indiquer le temps prévu pour chaque phase.</p>

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			
Carré d'agneau à 8 côtes	kg	2	
POISSONNERIE			
Arête de poisson	kg	1	1,20
Filet de rascasse	kg	1,200	9,80
CRÉMERIE			
Beurre	kg	0,800	4,65
Crème fleurette	litre	0,15	2,50
Œuf	pièce	8	
Crème double	litre	0,50	3,00
SURGELÉ - PAI			
Framboise surgelée	kg	0,200	3,25
Haricot vert surgelé	kg	0,600	1,80
Jus d'agneau déshydraté	kg	0,050	15,50
CAVE			
Apéritif anisé	litre	0,05	
Grand Marnier	litre	0,10	11,60
Jus d'orange	litre	0,15	1,10
Vin blanc sec ordinaire	litre	0,20	1,50
Vin rouge ordinaire	litre	0,10	

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût unitaire
LÉGUME - FRUIT			
Ail	kg	0,100	4,00
Carotte	kg	0,700	0,80
Cerfeuil	botte	0,5	1,20
Cerise	kg	0,200	
Champignon de Paris (gros)	kg	0,300	
Ciboulette	botte	0,5	1,20
Citron jaune	kg	0,200	1,80
Courgette	kg	1	
Échalote	kg	0,150	2,20
Épinard en branche	kg	1,500	1,34
Estragon	botte	0,25	1,20
Fenouil bulbe	kg	1	1,80
Fraise	kg	0,200	4,00
Oignon gros blanc	kg	0,500	
Kiwi	pièce	3	0,30
Orange	kg	0,400	1,50
Persil	kg	0,100	2,30
Poireau	kg	0,100	1,87
Poivron rouge	kg	0,400	2,50
Pomme de terre BF15	kg	3	0,80
Thym frais	botte	0,25	1,10
Tomate garniture (8 pce)	kg	0,500	1,50
ÉPICERIE			
Biscuit cuiller	kg	0,100	13,70
Farine type 55	kg	0,200	0,65
Huile d'arachide	litre	0,10	
Moutarde Dijon	kg	0,050	1,60
Sucre semoule	kg	0,800	
MISE EN PLACE CENTRE			
Mie de pain tamisé	kg	0,100	
Anis étoilé	kg	PM	
Safran poudre	kg	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 vous
seront annoncés **au début de l'épreuve écrite**.
Le test sera effectué à la fin de l'épreuve pratique après l'envoi.

Préparation testée :

.....

Observations		Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		