

**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 : **2008**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**
Sous épreuve C1 : U13
Organisation et production culinaire

Repère : 0806-RETC : OPC 1

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 : **Œufs**
- Second plat, élément principal : **Bar**
- Troisième plat : **Tarte aux deux chocolats**

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. 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 : - 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 pochés
FICHE 2	Pour le plat 2, réalisation des bars farcis
FICHE 3	Pour le plat 3, réalisation des tartes aux 2 chocolats , 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 : 2 portions à l'assiette – 6 portions sur platerie adéquate
- ➔ Plat n° 2 : 2 à 4 sur platerie adéquate
- ➔ Plat n° 3 : 4 portions à l'assiette – 1 tarte 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)

🔗 RAPPELS

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

- 2 - Dresser
- Plat n° 1 : 2 portions à l'assiette – 6 portions sur platerie adéquate
 - Plat n° 2 : 2 à 4 sur platerie adéquate
 - Plat n° 3 : 4 portions à l'assiette – 1 tarte sur platerie adéquate

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
1 ^{er} plat Oeufs	Pocher les œufs au vin rouge Réaliser une sauce vin rouge Tailler et frire des croûtons	Prévoir une garniture complémentaire Dressage et décor au gré du candidat	• Rédiger les deux fiches techniques mises à votre disposition. • Préciser : * 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.
2 ^{ème} plat Bar	Techniques à assurer par le candidat Habiller et désarêter les bars Réaliser une farce mousseline Farcir les bars Réaliser un flan de légume	Cuisson et sauce libres des bars Prévoir une garniture complémentaire Finition et décor au gré du candidat	• Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.
3 ^{ème} plat Tarte aux deux chocolats crème whisky	Préparation imposée Foncer 2 cercles de 4 personnes Cuire à blanc les fonds de tarte Confectionner une ganache Réaliser une crème anglaise au whisky	Décor chocolat blanc et dressage au gré du candidat	• Fiche technique de réalisation fournie. • Indiquer les temps de réalisation.

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION
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
VIANDE / VOLAILLE			
Poitrine porc ½ sel	kg	0,200	
POISSON / COQUILLAGE / CRUSTACÉ			
Filet de saumon (sans peau)	kg	0,400	
Bar d'élevage (2 pièces de 0,600 kg)	kg	1,200	14.99
BOF			
Beurre	kg	0,750	0.66
Crème fleurette	L	1,00	
Lait	L	0,50	0.44
Œuf frais	Pce	8	0.06
Œuf extra frais	Pce	10	0.09
Crème double	L	0.20	3.20
LÉGUME / FRUIT			
Carotte	kg	0,200	
Cerfeuil	Botte	0,25	0.70
Champignon de Paris	kg	0,200	2.39
Échalote	kg	0,150	1.25
Oignon gros	kg	0,200	0.68
Persil	kg	0,100	1.99
Épinard branche	kg	0,800	1.90
Courgette	kg	0,500	
Pomme de terre BF15	kg	1,500	0.65
Tomate garniture	kg	0,800	1.28
Citron jaune	kg	0,100	
Poireau	kg	0,200	1.04
Ail	kg	0,030	3.15
Estragon	Botte	0,25	0.50

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>	Numérotez vos pages /..... N° de poste :
--	---

SURGELÉ / PAI			
Petits oignons	kg	0,200	2.05
Fond brun de veau lié PAI	kg	PM	
Fumet de poisson PAI	kg	PM	16.17
ÉCONOMAT			
Cacao poudre	kg	0,030	5.27
Sucre glace	kg	0,100	2.91
Chocolat noir couverture	kg	0,300	
Chocolat blanc couverture	kg	0,180	24.02
Sucre semoule	kg	0,100	0.95
Farine	kg	0,400	1.02
Huile arachide	L	0,25	
Fécule de pomme de terre	kg	PM	/
CAVE			
Whisky	L	0,02	
Vin rouge de qualité	L	1,00	2.50
Vin blanc sec ordinaire	L	0,50	1,16
BOULANGERIE			
Pain de mie tranché	kg	0,200	1.80
MISE EN PLACE			
Cercle tarte 18 cm de diamètre	Pce	2	/
Sel gros	kg	PM	0.39
Sel fin	kg	PM	0.54
Poivre blanc moulu	kg	PM	4.37
Thym et laurier	Botte	PM	0.85
Par candidat :			
- 2 cercles à tarte de 18 à 20 cm de diamètre			

FICHE 1

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

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

[illegible]

FICHE 2 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 :
--	---

...../.....

.....

Repère : 0806-RESTC : OPC 1	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 : /..... N° de poste :
---	--

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
Tarte aux 2 chocolats, crème anglaise whisky			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pâte brisée sucrée :					
Farine	kg	0,250			
Beurre	kg	0,125		Réaliser la pâte sucrée	
Œuf	Pce	1		Foncer 2 cercles à tarte de 4 personnes	
Sucre	kg	0,050		Cuire à blanc les 2 fonds	
Sel fin	kg	0,002		Réaliser la crème anglaise, parfumer au whisky, réserver au frais	
Eau	L	PM		Réaliser la ganache et garnir les fonds	
Farine (abaisser)	kg	0,030		Mettre au point le chocolat blanc et réaliser le décor des tartes	
				Dresser sur assiette et au plat	
Ganache chocolat :				Décoration personnelle	
Chocolat noir couverture	kg	0,300			
Crème fleurette	L	0,30			
Beurre	kg	0,040			
Mise au point du chocolat blanc :					
Chocolat blanc	kg	0,180			
Huile arachide	L	0,02			
Crème anglaise :					
Lait	L	0,25			
Œuf	Pce	3			
Sucre semoule	kg	0,050			
Whisky	L	0,02			

ANNEXE C - Ordonnancement des tâches

Numérotez vos pages :
...../.....

N° Candidat :
.....

N° de poste :
.....

PLAT 1 :	PLAT 2 :	PLAT 3 :
CHEF :	COMMIS :	(Prévoir les codes utilisés)

[illegible]

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 :

Date :

	Observations	Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		