**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 : **2008**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0806-RESTC :OPC 2

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: *Quenelles de truite de mer Suchet*
- Second plat, élément principal : *Carré d'agneau*
- Troisième plat, élément principal : *Fraises et framboises*

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° 2 et n° 3. Complétez la fiche n° 1.
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 QUENELLES DE TRUITE . La fiche technique est fournie. Toute liberté est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.
FICHE 2	Pour le plat 2, réalisation du CARRÉ D'AGNEAU .
FICHE 3	Pour le plat 3, réalisation des FRAISES, FRAMBOISES
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 sur assiette - 4 portions sur plat
- ➔ Plat n° 2 : 2 4 portions sur plat.
- ➔ Plat n° 3 : 4 portions sur assiette - 4 portions sur plat.

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 sur assiette - 4 portions sur plat.
 - Plat n° 2 : 2 b 4 portions sur plat.
 - Plat n° 3 : 4 portions sur assiette - 4 portions sur plat.

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>1^{er} plat</p> <p>QUENELLES DE TRUITE MER SUCHET</p>	<p>Préparation imposée</p> <p>Fileter un poisson Réaliser une farce mousseline Réaliser un fumet de poisson Réaliser une sauce vin blanc Tailler, étuver une julienne de légumes</p>	<p>Façonner et pocher des quenelles</p> <p>Confectionner des fleurons</p> <p>Finition au gré du candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique de réalisation fournie. • Indiquer les temps de réalisation.
<p>2^{ème} plat</p> <p>CARRÉ D'AGNEAU</p>	<p>Techniques à assurer par le candidat</p> <p>Habiller un carré</p> <p>Tourner 2 artichauts</p>	<p>Cuisson libre</p> <p>Prévoir une sauce d'accompagnement ou un jus.</p> <p>Réaliser 2 garnitures : une à base de PAI une à base de pomme de terre</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.
<p>3^{ème} plat</p> <p>FRAISES, FRAMBOISES</p>	<p>Confectionner une pâte sucrée</p> <p>Confectionner une crème frangipane</p> <p>Foncer 2 cercles de Ø 18 à 20 cm</p>	<p>Finition et décor au gré du candidat.</p> <p>Prévoir une sauce ou un coulis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.

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			
Carré d'agneau couvert 8 côtes (1,200 kg/pce)	kg	2,400	
POISSON / COQUILLAGE / CRUSTACÉ			
Truite de mer	kg	1,000	
Arête et parure de poisson	kg	1,000	1,50
BOF			
Lait	L	1,00	0,55
Beurre	kg	0,400	4,90
Œuf	Pce	10	0,07
Crème double	L	0,50	1,88
Crème fleurette	L	0,75	
LÉGUME / FRUIT			
Carotte	kg	0,500	0,61
Oignon gros	kg	0,200	
Échalote	kg	0,150	1,25
Ciboulette	Botte	0,5	0,52
Persil plat	kg	0,050	0,50
Ail	kg	0,080	3,50
Tomate moyenne	kg	0,500	2,30
Céleri branche	kg	0,300	1,40
Poireau	kg	0,300	1,50
Framboise	kg	0,250	
Fraise	kg	0,500	4,00
Citron jaune	kg	0,120	1,20
Estragon	Botte	0,25	0,52
Pomme de terre nouvelle	kg	2,000	1,50
Champignon de Paris	kg	0,300	
Artichaut (à tourner)	Pce	2	
Cresson	Botte	0.5	1.75

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat
Annexe B2
(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages

...../.....

N° de poste :

.....

SURGELÉ / PAI			
Coulis de framboises	kg	0,150	
Fond d'artichaut	Pce	6	4,50
Fumet de poisson lyophilisé	kg	0,030	18,50
Poudre crème à chaud	kg	0,030	4,60
Pâte feuilletée plaque	Pce	0,25	2,80
Blanc d'œuf surgelé	kg	0,170	18,53
ÉCONOMAT			
Poudre d'amande	kg	0,125	
Sucre glace	kg	0,130	1,50
Farine	kg	0,300	0,50
Sucre semoule	kg	0,250	1,75
Chapelure	kg	0,100	1,82
Thym / Laurier	Botte	PM	/
Huile d'arachide	L	0,25	1,75
Huile d'olive	L	0,20	3,30
Moutarde blanche de Dijon	kg	0,040	1,50
Cacao poudre	kg	0,030	3,95
Chocolat couverture 72 %	kg	0,100	7,20
Nappage neutre	kg	0,100	3,10
CAVE			
Vin blanc sec ordinaire	L	0,25	1,70
Rhum	L	0,02	
BOULANGERIE			
MISE EN PLACE			
Farine, fécule, maïzena,	kg	PM	/
Sel gros	kg	PM	/
Sel fin	kg	PM	/
Poivre blanc moulu	kg	PM	/
Vanille extrait	L	PM	/
Par candidat :			
2 cercles à tarte de diamètre 18 à 20 cm			

FICHE 1 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° 1		
QUENELLES DE TRUITE DE MER SUCHET			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments de base				Habiller et fileter la truite Confectionner la farce mousseline Réaliser le fumet de poisson Tailler et étuver la julienne de légumes Façonner des quenelles à la cuillère Pocher au fumet (départ à froid) Réaliser la sauce vin blanc Détailler et cuire les fleurons Dresser	
Truite de mer	kg	1,000			
Œuf blanc surgelé	kg	0,170			
Crème fleurette	L	0,60			
Sel fin / Poivre blanc moulu	kg	PM			
Beurre (cuisson)	kg	0,040			
Éléments de garniture					
Carotte	kg	0,300			
Poireau	kg	0,300			
Céleri branche	kg	0,300			
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	PM			
Éléments du fumet					
Arête et parure de poisson	kg	1,000			
Carotte	kg	0,080			
Oignon gros	kg	0,040			
Échalote	kg	0,040			
Beurre	kg	0,040			
Vin blanc	L	0,25			
Bouquet garni	Pce	1			
Éléments de la sauce					
Crème double	L	0,40			
Sel fin / poivre blanc moulu	kg	PM			
Éléments du décor					
Pâte feuilletée surgelée	Pce	0,25			
Œuf (dorure)	Pce	1			

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		