**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 3

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : **2008**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0806-RETC :OPC 3

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 : **Produits de la mer**
- Second plat, élément principal : **Carré de porc**
- Troisième plat : **Tarte au citron**

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° 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.

DOCUMENT FOURNI :

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.
ANNEXE B1 et B2	Liste des produits du panier
FICHE 1	Pour le plat 1, réalisation des produits de la mer
FICHE 2	Pour le plat 2, réalisation du carré de porc
FICHE 3	Pour le plat 3, réalisation de la tarte au citron , 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 : 8 portions sur assiette individuelle
- ➔ Plat n° 2 : 2 portions sur assiette individuelle et 6 portions sur platerie adéquate
- ➔ Plat n° 3 : 4 portions sur assiette et 1 x 4 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)

↳ RAPPEL

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

- 2 - Dresser
- Plat n° 1 : **8** assiettes individuelles
 - Plat n° 2 : **2** assiettes individuelles – **6** portions sur platerie adéquate
 - Plat n° 3 : **4** assiettes individuelles – **1 x 4** portions sur platerie adéquate

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>1^{er} plat</p> <p>PRODUITS DE LA MER</p>	<p>Réaliser une marinade instantanée</p> <p>Sauter des noix de "Saint-Jacques"</p> <p>Réaliser une vinaigrette tiède</p>	<p>Cuire des filets de rouget</p> <p>Confectionner une garniture</p> <p>Dressage libre</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. • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.
<p>2^{ème} plat</p> <p>CARRÉ DE PORC</p>	<p>Technique à réaliser par le candidat</p> <p>Habiller le carré</p> <p>Détailler en 4 côtes de porc "double"</p>	<p>Rôtir ou sauter les pièces</p> <p>Réaliser un jus ou une sauce</p> <p>Prévoir 2 garnitures :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une à base de pulpe de pomme de terre - Une libre 	
<p>3^{ème} plat</p> <p>TARTE AU CITRON</p>	<p>Préparation imposée</p> <p>Respecter la fiche technique fournie</p>	<p>Réaliser des zestes ou des rondelles de citron confits</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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			
Carré de porc 8 côtes	kg	2.400	
Poitrine de porc fumée tranchée fin	kg	0.100	5.26
BOF			
Beurre	kg	0.400	4.50
Lait	L	0.50	0.60
Crème fleurette	L	0.50	
Œuf	Pce	10	0.08
LÉGUME / FRUIT			
Ail	kg	0.200	
Carotte	kg	0.500	0.65
Oignon gros	kg	0.250	0.52
Oignon nouveau	Botte	1	1.50
Pomme de terre Bintje	kg	1,500	1.20
Citron jaune	kg	0.500	0.86
Salade mesclun	kg	0.200	8.65
Germe de soja	kg	0.200	3.50
Avocat	Pce	2	0.75
Ciboulette	Botte	0,25	1.05
Cerfeuil	Botte	0,25	1.05
Poivron rouge	kg	0.250	0.82
Asperge verte	Botte	1	
Gingembre frais	kg	0,050	1.64
Chou chinois	kg	0,800	2,00

SURGELÉ / PAI			
Miette de crabe	kg	0.200	
Filet de rouget barbet (16 pièces)	kg	0.640	
Noix de Saint Jacques sans corail (8 pièces)	kg	0.300	
ÉCONOMAT			
Miel toutes fleurs	kg	0.050	
Pâte à filo	kg	0.100	6.50
Farine	kg	0.400	0.55
Sucre glace	kg	0.100	3.27
Jus de citron PAI	L	0.30	2.65
Sucre semoule	kg	0.400	
Maïzena	kg	0.030	2.72
Abricotine	kg	0.150	2.75
Vinaigre de cidre	L	0.10	1.40
Piment d'Espelette moulu	kg	PM	20.00
Huile d'olive	L	0.20	8.54
Huile de tournesol	L	0.25	1.75
Pignon de pin	kg	0.050	16.95
Pruneau sec dénoyauté	kg	0.200	7.95
Tomate concentrée	kg	0.050	1.80
Sauce soja	L	0.03	10.50
Fond brun lié déshydraté	kg	0.075	18.50
CAVE			
Vin blanc	L	0.25	1.60
Armagnac	L	0.05	
BOULANGERIE			
MISE EN PLACE			
Clou de girofle	kg	PM	
Thym / laurier	Botte	PM	
Sel gros	kg	PM	
Poivre du moulin	kg	PM	
Cercles à tartes Ø (18 cm)	Pce	2	
Par candidat :			
2 cercles à tarte de 18 cm de diamètre			

FICHE 3

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

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
TARTE AU CITRON			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
PÂTE SUCRÉE					
Farine	kg	0.250			
Beurre	kg	0.125			
Sucre glace	kg	0.100			
Sel fin	kg	0.005			
Œuf entier	Pce	1			
Eau	L	PM			
Beurre pour le cercle	kg	0.010			
Farine pour abaisser	kg	0.040			
APPAREIL AU CITRON					
Jus de citron	L	0.30			
Sucre semoule	kg	0.150			
Œuf (jaune)	Pce	3			
Maïzena	kg	0.030			
Beurre	kg	0.040			
NAPPAGE BLOND					
Abricotine	kg	0.150			
Jus de citron	L	0.02			
DÉCOR					
Citron jaune (1 pièce)	kg	0.100			
Sucre semoule	kg	0.050			

- Réaliser la pâte sucrée
- Confire des zestes ou des rondelles de citron
- Foncer les cercles
- Cuire les fonds de tarte à blanc
- Confectionner l'appareil à citron
- Garnir les tartes, refroidir
- Lustrer avec le nappage
- Décorer
- Dresser

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		