

**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

<p>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013</p>	<p>Épreuve : E1: Épreuve Technologique Sous épreuve C1 : U13 Organisation et Production Culinaire</p>
--	--

A - PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

durée 2 heures

coefficient 1

Avec l'aide d'un commis, 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 technique **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** ou **15 h 30**
 - ➔ Envoi du premier plat à **12 h 40** à **18 h 10**
 - ➔ Envoi du second plat à **12 h 50** à **18 h 20**
 - ➔ Envoi du troisième plat à **13 h 00** à **18 h 30**
 - ◆ Fin : **13 h 00** ou **18 h 30**.
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

ANNEXES B1 et B2

Fiche technique n°1

Fiche technique n°2

Fiche technique n°3

ANNEXE C

ANNEXE D

Descriptif et conditions d'exécution de votre travail :

- heure d'envoi pour chaque plat,
- techniques imposées à respecter,
- documents à compléter.

Liste des produits du panier.

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 1** :

truite de mer

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 2** :

bœuf

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 3** :

fraise

Ex : Se reporter à la fiche technique fournie.

Tableau d'ordonnancement des tâches.

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	Coefficient 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 (si session du matin)**
: **17 h 40 - 17 h 50 et 18 h 00 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

➤ **Plat n°1 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur plat.**

➤ **Plat n°2 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur plat.**

➤ **Plat n°3 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur plat.**

3 - Complétez les prix **annexes B1 et B2.**

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
PLAT 1 truite de mer	Techniques à réaliser par le candidat : <ul style="list-style-type: none"> • réaliser un tartare de truite • réaliser une sauce d'assaisonnement • tailler une brunoise de concombre 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une salade d'accompagnement • réaliser un élément de décor croustillant • décorer librement 	<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.
PLAT 2 bœuf	Techniques à réaliser par le candidat : <ul style="list-style-type: none"> • parer et détailler la viande en pavé individuel • cuire 4 pavés bleu et 4 pavés à point 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser deux garnitures : une à base de pomme de terre et une à base de légumes • réaliser une sauce à base de vin rouge 	<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.
PLAT 3 fraise	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser les finitions et décors à votre gré 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ fiche technique de réalisation fournie. ◆ indiquer : <ul style="list-style-type: none"> • le temps prévu pour chaque phase.

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIREListe des produits du panier mis à la disposition du candidat *(suite)*

Annexe B2

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... /

N° de poste :

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
Légumes - Fruits - Herbes			
ail	Kg	0,050	
aneth	Botte	0,25	1,00 €
aubergine	Kg	0,200	
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €
champignon de Paris	Kg	0,300	4,50 €
citron jaune	Kg	0,200	1,00 €
concombre	Kg	0,200	0,70 €
courgette	Kg	0,250	1,50 €
échalote	Kg	0,200	2,30 €
fraise	Kg	0,400	5,60 €
mesclun	Kg	0,200	6,80 €
oignon gros	Kg	0,200	
persil plat	Botte	0,25	1,00 €
poivron rouge	Kg	0,150	2,20 €
poivron vert	Kg	0,150	2,20 €
pomme de terre charlotte	Kg	1,500	0,98 €
tomate cerise	Kg	0,125	6,00 €
tomate moyenne	Kg	1	2,10 €
menthe	Botte	0,25	0,90 €
Produits d'épicerie			
amande en poudre	Kg	0,050	
chocolat noir pistole	Kg	0,100	6,80 €
farine type 45	Kg	0,400	0,90 €
gélatine feuille	Kg	0,008	24,82 €
huile arachide	Litre	0,10	3,71 €
huile olive	Litre	0,25	
levure chimique	Kg	0,005	7,00 €
moutarde de Dijon	Kg	0,050	3,90 €
olive noire dénoyauté	Kg	0,050	3,93 €
poudre à crème à chaud	Kg	0,050	4,80 €
sucre glace	Kg	0,200	2,50 €
sucre semoule	Kg	0,400	3,71 €
vinaigre de vin	Litre	0,15	2,01 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
thym	PM		
fond brun de veau lié déshydraté	PM		
mignonette de poivre	PM		
sel fin	PM		
sel gros	PM		
poivre blanc moulu	PM		

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Sablé breton aux fraises			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Sablé breton :				Réaliser la pâte à sablé breton :	
amande en poudre	Kg	0,050		Mélanger le beurre, la farine et la levure chimique, sabler	
beurre demi-sel	Kg	0,160		Ajouter le sucre, la poudre d'amande et le sel	
farine type 45	Kg	0,225		Incorporer les jaunes	
levure chimique	Kg	0,007		Mélanger, filmer et réserver au frais	
œuf jaune	Pièce	4			
sel fin	Kg	0,005		Réaliser la crème diplomate :	
sucre semoule	Kg	0,160		Mettre les feuilles de gélatine à tremper	
				Réaliser la crème pâtissière, la coller	
Crème diplomate :				Monter la crème fouettée et l'incorporer à la pâtissière collée à 30°C . Réserver au frais.	
crème liquide	Litre	0,25			
farine type 45	Kg	0,035		Abaisser la pâte à sablé :	
gélatine feuille	Kg	0,008		Détailler 8 sablés à l'emporte pièce de Ø 8 cm	
lait entier	Litre	0,25			
œuf (jaune)	Pièce	2		Marquer en cuisson les sablés à 180°C	
sucre semoule	Kg	0,065		Cuire dans un cercle chemisé de papier sulfurisé	
Fraises :				Réaliser la sauce chocolat:	
fraise	Kg	0,300		Chauffer le lait, hors du feu ajouter chocolat couverture, parfumer et réserver.	
Sauce chocolat :				Monter les sablés :	
chocolat noir pistole	Kg	0,200		Disposer à la poche à douille la crème diplomate refroidie sur les sablés	
Grand-marnier	Litre	0,05		Décorer avec les fraises et la menthe	
lait entier	Litre	0,10			
Décor :				Dresser sur assiette	
menthe	Botte	0,25			

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Test organoleptique

Annexe D

(À rendre complétée avec la copie)

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, dans la cuisine, après l'envoi.

Préparation testée :

.....

	Observations	Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		