

**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** :

rouget et fruits de mer

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

agneau

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

chocolat

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 : 8 portions sur assiette.**
- ☞ **Plat n°2 : 4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**
- ☞ **Plat n°3 : 4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**

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 rouget et fruits de mer	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser une cuisson marinière • lever des segments d'agrumes 	<ul style="list-style-type: none"> • valoriser les fruits de mer et le rouget • réaliser une vinaigrette aux herbes • prévoir un élément croquant ou croustillant • réaliser les décors et finitions à votre gré 	<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 agneau	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • désosser une épaule d'agneau • réaliser une farce • farcir l'épaule 	<ul style="list-style-type: none"> • ficeler et mettre en œuvre une cuisson à votre convenance • réaliser un jus ou une sauce • prévoir deux garnitures, une à base de chou et une libre 	<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 chocolat	<ul style="list-style-type: none"> • respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser les décors et finitions 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	4,99 €
aneth	Botte	0,25	1,00 €
basilic	Botte	0,25	
carotte	Kg	0,300	1,10 €
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €
champignon de Paris	Kg	0,200	4,50 €
chou vert	Kg	0,800	1,30 €
citron vert	Kg	0,100	4,00 €
échalote	Kg	0,050	2,30 €
estragon	Botte	0,25	1,00 €
fraise	Kg	0,500	5,60 €
menthe	Botte	0,5	1,00 €
mesclun	Kg	0,160	7,20 €
oignon gros	Kg	0,300	
orange	Kg	0,400	1,20 €
persil plat	Botte	0,25	0,82 €
pomelos	Kg	0,400	1,50 €
tomate moyenne	Kg	0,400	2,10 €
tomate cerise	Kg	0,125	6,00 €
Produits d'épicerie			
chocolat noir pistole	Kg	0,250	6,15 €
farine type 45	Kg	0,300	1,21 €
huile d'arachide	Litre	0,20	2,30 €
huile d'olive	Litre	0,20	3,89 €
jus d'agneau déshydraté	Kg	0,050	16,30 €
maïzena	Kg	0,050	4,00 €
moutarde blanche	Kg	0,025	
pistache mondée	Kg	0,010	40,00 €
raisin sec de Corinthe	Kg	0,030	4,80 €
sucre glace	Kg	0,050	3,57 €
sucre semoule	Kg	0,500	2,47 €
tapenade noire	Kg	0,080	8,64 €
tomate concentrée	Kg	0,080	2,50 €
vanille	Gousse	0,5	1,00 €
vinaigre balsamique	Litre	0,05	
vinaigre de vin rouge	Litre	0,05	1,88 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers			
8 cercles individuels Ø 6 cm hauteur 6 cm environ			
sel fin, poivre blanc moulu, sel gros	PM		
vinaigre d'alcool blanc	PM		
thym, laurier sachet	PM		
sésame graine	PM		
curry, curcuma, noix de muscade, ficelle de cuisine	PM		
cure-dent en bois	PM		

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
Moelleux au chocolat, tartare de fraise et crème anglaise			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Appareil à moelleux				Réaliser l'appareil à moelleux	
beurre doux	Kg	0,180		Fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie	
chocolat noir pistoles	Kg	0,250		Blanchir les œufs avec le sucre, incorporer le mélange beurre chocolat fondu	
farine type 45	Kg	0,060		Incorporer la farine tamisée	
œuf	Pièce	6		Réserver au frais	
sucre semoule	Kg	0,180		Beurrer 8 cercles individuels Ø 6 cm ; emplir, à l'aide d'une poche, d'appareil à moelleux au 3/4	
				Cuire à four chaud à 180°C	
Tartare de fraise					
citron vert	Kg	0,100		Réaliser le tartare de fraises	
fraise	Kg	0,500		Détailler les fraises en cubes réguliers	
menthe	Botte	0,125		Macérer au frais avec sucre, arroser d'un jus de citron vert et parsemer de feuilles de menthe ciselée	
sucre semoule	Kg	0,050			
				Réaliser une crème anglaise	
Crème anglaise				Porter le lait vanillé à ébullition	
lait entier	Litre	0,50		Blanchir légèrement jaunes et sucre	
œuf jaune	Pièce	5		Délayer le lait chaud dans le mélange blanchi, cuire à la nappe, passer au chinois et refroidir	
sucre semoule	Kg	0,100			
vanille	Gousse	0,5		Dresser et décorer	
Décor :					
crème liquide	Litre	0,20			
menthe	Botte	0,125			
sucre glace	Kg	0,050			

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		