

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

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : **2009**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et Production Culinaire

Repère : 0906 RESTC : OPC3

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**.

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 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.
 - ↳ 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 h 00.
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	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.
ANNEXES B1 et B2	Liste des produits du panier.
FICHE TECHNIQUE N° 1	Élément principal pour le plat 1 : Salade composée
FICHE TECHNIQUE N° 2	Élément principal pour le plat 2 : Épaule d'agneau
FICHE TECHNIQUE N° 3	Élément principal pour le plat 3 : Parfait glacé au Grand - Marnier <i>Se reporter à la fiche technique fournie.</i>
ANNEXE C	Tableau d'ordonnancement des tâches.
ANNEXE D	Fiche du test organoleptique.

DOCUMENT AUTORISÉ : Répertoire de la cuisine "Gringoire et Saulnier" non annoté.

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

2 - Dressez :

↳ **Plat n° 1 : 8 portions à l'assiette**

↳ **Plat n° 2 : 8 portions sur platerie adéquate**

↳ **Plat n° 3 : 8 portions à l'assiette**

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 Salade composée	Cuire les œufs mollets Sauter les foies de volaille Tailler en julienne le céleri rave	Prévoir une sauce d'accompagnement originale Dressage et décor au gré du candidat	♦ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition. ♦ Préciser : * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
PLAT 2 Épaule d'agneau	Techniques à assurer par le candidat Désosser l'épaule Réaliser une farce à base de légumes Farcir l'épaule Traiter en croûte	Cuisson libre Prévoir une sauce ou un jus d'accompagnement Réaliser 2 garnitures : - une à base de PAI - un gratin de pomme de terre Dresser l'épaule entière	♦ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition. ♦ Préciser : * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
PLAT 3 Parfait glacé au Grand-Marnier	Préparation imposée Respecter la fiche technique fournie	Décor et dressage au gré du candidat	♦ Fiche technique de réalisation fournie. ♦ Indiquer : * le temps prévu pour chaque phase.

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
BOUCHERIE - VOLAILLE			
Épaule d'agneau (1 pièce)	kg	2.000	
Foie de volaille	kg	0.400	2.50
CRÉMERIE			
Beurre	kg	0.250	4.90
Crème liquide	L	1.50	2.02
Fromage râpé	kg	0.100	5.60
Lait	L	0.50	1.06
Œufs	Pièce	6	
Œufs extra frais	Pièce	8	0.07
Parmesan	kg	0.050	20.30
SURGELÉ - PAI			
Asperge verte	kg	0.500	4.50
Coulis fruits rouges	L	0.25	3.00
Duxelles déshydratée	kg	0.080	2.25
Flageolet surgelé	kg	0.400	1.50
Fond blanc de volaille déshydraté	kg	0.060	17.00
Fond brun lié	kg	0.050	15.32
Fond d'agneau déshydraté	kg	0.060	17.00
Œuf Jaune UHT brique	kg	0.160	2.63
Plaque de feuilletage surgelée	Pièce	1	1.40
Poudre à crème	kg	0.040	3.20
CAVE			
Grand-Marnier	L	0.10	11.00
Madère	L	0.05	7.00
Vin blanc	L	0.50	
BOULANGERIE			
Chapelure blanche	kg	0.300	1.80

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 :

LÉGUME - FRUIT	Unité	Quantité	Coût Unitaire
Aubergine	kg	0.250	1.90
Ail	kg	0.150	4.50
Carotte	kg	0.400	0.75
Champignons de Paris	kg	0.250	2.30
Ciboulette	botte	0.5	1.05
Citron jaune	pièce	2	0.80
Échalote	kg	0.150	5.80
Mesclun	kg	0.300	8.60
Oignon gros	kg	0.500	
Persil frisé	kg	0.080	0.60
Pomme de terre Bintje	kg	1.500	
Thym frais	botte	0.25	1.90
Basilic	botte	1	
Céleri rave	kg	0.250	1.60
Cerfeuil	botte	0.25	1.05
Courgette	kg	0.250	1.60
Framboise	kg	0.050	8.50
Menthe	botte	0.5	1.05
Orange	kg	0.400	
Romarin	botte	0.25	0.67
ÉPICERIE			
Câpres	kg	0.080	15.80
Farine	kg	0.500	
Feuille de gélatine	kg	0.010	87.41
Huile d'arachide	L	0.20	
Huile d'olive	L	0.30	4.80
Huile de noisette	L	0.05	6.70
Miel	kg	0.050	4.80
Moutarde blanche	kg	0.020	1.40
Noisette	kg	0.050	7.50
Noix	kg	0.050	20.00
Pain d'épices	kg	0.300	1.80
Pâte de pistache	kg	0.050	15.50
Pignon de pin	kg	0.050	20.00
Sauce soja	L	0.05	1.08
Sucre semoule	kg	0.500	
Tomate séchée	kg	0.050	6.00
Vinaigre Balsamique	L	0.10	7.10
Feuille de brick	pièce	10	0.18
MISE EN PLACE CENTRE			
Sel gros ; sel fin ; poivre blanc moulu	kg	PM	
Muscade noix ; thym ; laurier	kg	PM	
Moule pour gratin	pièce	1	

FICHE 1

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

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

[illegible]

FICHE 2

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

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

[illegible]

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat
(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
Parfait glacé au Grand-Marnier			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Base :				<p>Réaliser l'appareil à parfait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuire le sucre à petit boulet à 118 °C - verser sur les jaunes et fouetter jusqu'à complet refroidissement - aromatiser au Grand-Marnier - fouetter la crème - incorporer au premier appareil <p>Monter en cercle individuel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - garnir les cercles - prendre au froid négatif <p>Réaliser le décor :</p> <p>Cuire un caramel déglacé au jus d'agrumes</p> <p>Lever des segments d'oranges</p> <p>Préparer un décor au caramel</p> <p>Dresser et compléter la décoration avec des produits du panier</p>	
Jaune d'œufs	kg	0.160			
Sucre semoule	kg	0.200			
Crème liquide	L	0.50			
Grand-Marnier	L	0.10			
Décor :					
Orange	kg	0.400			
Citron	kg	0.100			
Sucre	kg	0.300			

<p align="center">ANNEXE C - Ordonnancement des tâches (À rendre complétée avec la copie)</p>	<p align="center">Numérotez vos pages :/.....</p>	<p align="center">N° Candidat :</p>	<p align="center">N° de poste :</p>
--	---	---	---

<p align="center">ANNEXE C - Ordonnancement des tâches (À rendre complétée avec la copie)</p>	<p align="center">Numérotez vos pages :/.....</p>	<p align="center">N° Candidat :</p>	<p align="center">N° de poste :</p>
--	---	---	---

<p align="center">ANNEXE C - Ordonnancement des tâches (À rendre complétée avec la copie)</p>	<p align="center">Numérotez vos pages :/.....</p>	<p align="center">N° Candidat :</p>	<p align="center">N° de poste :</p>
--	---	---	---

<p align="center">ANNEXE C - Ordonnancement des tâches (À rendre complétée avec la copie)</p>	<p align="center">Numérotez vos pages :/.....</p>	<p align="center">N° Candidat :</p>	<p align="center">N° de poste :</p>
--	---	---	---

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

[illegible]

<div>ANNEXE D</div> <div>Test Organoleptique</div> <div>(À rendre complétée avec la copie)</div>	<div>Numérotez vos pages :/.....</div> <div>N° de poste :</div>
--	---

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		