

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 : OPC2

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° 2 et n° 3.
2. Complétez la fiche n° 1.
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 : AUMÔNIÈRE DE FRUITS DE MER <i>Se reporter à la fiche technique fournie.</i>
FICHE TECHNIQUE N° 2	Élément principal pour le plat 2 : CANETTE
FICHE TECHNIQUE N° 3	Élément principal pour le plat 3 : BRUGNON
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 :** 4 parts sur assiette - 4 parts sur platerie adéquate

👉 **Plat n° 2 :** 2 x 4 parts sur platerie adéquate

👉 **Plat n° 3 :** 2 parts sur assiette, 6 parts sur platerie adéquate

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 AUMÔNIÈRE DE FRUITS DE MER SAUCE CRUSTACÉS	Préparation imposée - Respecter la fiche technique fournie	- Finition et décor libre	♦ Fiche technique de réalisation fournie. ♦ Indiquer : * le temps prévu pour chaque phase.
PLAT 2 DUO DE CANETTE	Techniques à assurer par le candidat - Habiller et découper à cru une canette - Réaliser un fond de canard	- Réaliser deux cuissons différentes : * une cuisson pour les cuisses * une cuisson pour les filets - Prévoir une sauce ou un jus en fonction de la cuisson - Réaliser 3 garnitures dont : * une à base de légume sec * une à base de pomme de terre * une libre	♦ 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 AUTOUR DU BRUGNON	- Création et réalisation libre	- Finition 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.

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			
Canette de 1.200 kg pièce	kg	1,200	
Cuisse de canette (2 pièces)	kg	0,400	6,40
Filet de canette	kg	0,300	13,57
Poitrine de porc 1/2 sel	kg	0,200	6,98
POISSONNERIE			
Étrille	kg	0,600	5,57
Langoustine 20/30 (8 pièces)	kg	0,400	21,50
Moule de Bouchot	kg	0,300	
CRÉMERIE			
Beurre	kg	0,300	
Crème double	kg	0,125	3,25
Crème liquide UHT	L	0,50	2,56
Lait demi écrémé	L	0,75	0,53
Œuf frais	Pce	12	0,07
SURGELÉ - PAI			
Châtaigne surgelée	kg	0,500	3,80
Crevette bouquet décortiquée	kg	0,200	
Flageolet surgelé	kg	0,500	4,20
Fond de volaille lyophilisé	kg	0,050	11,66
Framboise (brisures)	kg	0,200	2,83
Fumet de crustacé lyophilisé	kg	0,050	14,10
Pâte feuilletée au beurre en plaque surgelée	Pce	0,5	4,60
Poudre crème à chaud	kg	0,040	4,65
CAVE			
Cidre demi-sec	L	1,00	
Cognac	L	0,05	12,00
Madère	L	0,10	6,67
Vin blanc sec ordinaire	L	0,50	1,20
Vin rouge	L	0,50	1,50
BOULANGERIE			

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
Ail	kg	0,100	2,34
Brugnon	kg	1,500	
Carotte	kg	0,300	0,80
Céleri branche	kg	0,050	0,75
Chou vert	kg	0,500	1,40
Ciboulette	botte	0,5	1,10
Citron jaune	kg	0,100	1,50
Échalote	kg	0,200	0,94
Menthe	botte	0,5	1,85
Oignon gros	kg	0,300	
Persil	kg	0,070	3,12
Pomme de terre Bintje	kg	1,500	
Sauge	botte	0,25	2,25
Tomate moyenne	kg	1,000	1,70
ÉPICERIE			
Tomate concentrée	kg	0,100	2,13
Farine 55	kg	0,350	
Gélatine feuille	kg	0,006	21,00
Huile d'arachide	L	0,20	1,83
Huile d'olive	L	0,25	3,40
Lentille verte	kg	0,250	
Maïzena ou fécule	kg	0,050	3,84
Miel	kg	0,050	4,80
Moutarde à l'ancienne	kg	0,080	1,47
Nappage neutre	kg	0,100	3,25
Poudre d'amande	kg	0,050	12,08
Sucre glace	kg	0,150	2,56
Sucre semoule	kg	0,200	1,17
Thym / laurier	botte	PM	
Vinaigre de cidre	L	0,05	2,40
MISE EN PLACE CENTRE			
Fond brun veau lié frais	L	0,50	1,00
Poivre blanc moulu	kg	PM	
Sel fin	kg	PM	
Sel gros	kg	PM	
Vinaigre blanc	L	PM	

FICHE 1 Fiche technique <i>non valorisée</i> établie par le candidat (À rendre complétée avec la copie)	Numérotez vos pages : /..... N° de poste :
--	--

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 1		
AUMÔNIÈRE DE FRUITS DE MER			Nombre de couverts : 8		
SAUCE CRUSTACÉS					
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Éléments de la pâte					
Lait demi-écrémé	L	0,40		Confectionner la pâte à crêpes à la ciboulette Cuire les langoustines Cuire les moules et les décortiquer Réaliser la sauce crustacés Sauter les crêpes Garnir les aumônières avec les éléments de la garniture liés de sauce crustacés Lier avec un brin de ciboulette blanchi Dresser sur plat avec saucière Dresser sur assiette	
Œuf frais	Pièce	3			
Farine 55	kg	0,200			
Beurre	kg	0,040			
Ciboulette	botte	0,25			
Éléments de garniture					
Langoustine (8 pièces)	kg	0,400			
Crevette bouquet	kg	0,200			
Moule de Bouchot	kg	0,300			
Échalote	kg	0.050			
Vin blanc sec	L	0.05			
Beurre	kg	0.030			
Huile d’olive	L	0.05			
Éléments de la sauce					
Étrille	kg	0,600			
Huile d’olive	L	0,10			
Carotte	kg	0,050			
Échalote	kg	0,050			
Oignon gros	kg	0,100			
Thym/laurier	botte	PM			
Fumet de crustacé lyophilisé	kg	0,030			
Tomate moyenne	kg	0,100			
Tomate concentrée	kg	0,040			
Cognac	L	0,05			
Vin blanc sec ordinaire	L	0,25			
Éléments de finition					
Ciboulette	botte	0,25			
Assaisonnement	kg	PM			

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 :

.....

[illegible]

ANNEXE C - Ordonnancement des tâches

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :
...../.....

N° Candidat :

.....

N° de poste :

.....

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		