

**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 : OPC1

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"><li>- heure d'envoi pour chaque plat,</li><li>- techniques imposées à respecter,</li><li>- documents à compléter.</li></ul>
ANNEXES B1 et B2	Liste des produits du panier.
FICHE TECHNIQUE N° 1	Élément principal pour le plat 1 : <b>Œufs brouillés</b>
FICHE TECHNIQUE N° 2	Élément principal pour le plat 2 : <b>Râble de lapin</b>
FICHE TECHNIQUE N° 3	Élément principal pour le plat 3 : <b>Crêpes aux poires</b> <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.

<p><b>B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE</b></p> <p>Durée : 3 heures</p> <p>Coef. : 3</p>
--

**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 portions sur assiette - 4 portions sur platerie

↳ **Plat n° 2** : 4 portions sur assiette - 4 portions sur platerie

↳ **Plat n° 3** : 8 portions sur assiette

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

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<b>PLAT 1</b>  <b>ŒUFS BROUILLÉS</b>	Tailler un salpicon de jambon et champignon  Cuire des œufs brouillés  Cuire des asperges à l'anglaise	Utiliser au moins deux PAI  Prévoir un support alimentaire pour dresser les œufs  Dressage au gré du candidat	♦ <b>Rédiger</b> la fiche technique mise à votre disposition. ♦ <b>Préciser</b> : * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
<b>PLAT 2</b>  <b>RÂBLE DE LAPIN</b>	<b>Techniques à assurer par le candidat</b>  Désosser les râbles de lapin  Réaliser une farce mousseline  Farcir les râbles	Cuisson libre  Prévoir une sauce ou un jus d'accompagnement  Réaliser deux garnitures créatives dont une du sud de la France	♦ <b>Rédiger</b> la fiche technique mise à votre disposition. ♦ <b>Préciser</b> : * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
<b>PLAT 3</b>  <b>CRÊPES AUX POIRES</b>	<b>Préparation imposée</b>  Réaliser l'appareil à crêpes  Sauter des crêpes  Pocher des poires dans un sirop	Finition et décor au gré du candidat  Réaliser une sauce chocolat	♦ Fiche technique de réalisation fournie.  ♦ <b>Indiquer</b> : * le temps prévu pour chaque phase de réalisation.

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**  
**Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat**  
**Annexe B1**  
**(À rendre complétée)**

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
<b>BOUCHERIE - VOLAILLE</b>			
Crépine	kg	0,400	1,98
Escalope de volaille	kg	0,200	
Jambon blanc	kg	0,100	12,72
Râble de Lapin (4 x 0,400 kg)	kg	1,600	
<b>CRÉMERIE</b>			
Beurre	kg	0,500	
Crème liquide	l	0,70	3,31
Lait	l	1,50	0,55
Œufs	pce	12	0,07
<b>SURGELÉ - PAI</b>			
Asperge surgelée	kg	0,750	5,40
Œuf entier pasteurisé PAI	l	0,80	6,50
Pâte Feuilletée plaque	pce	1	2,80
<b>CAVE</b>			
Porto	l	0,10	
Vin blanc sec	l	0,10	1,85
<b>BOULANGERIE</b>			
Baguette de pain	pce	1	

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**  
**Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat**  
**Annexe B2**  
**(À rendre complétée)**

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

LÉGUME - FRUIT	Unité	Quantité	Coût Unitaire
Ail	kg	0,150	2,30
Aubergine	kg	0,600	
Basilic	botte	0,5	0,66
Carotte	kg	0,150	1,20
Champignon de Paris	kg	0,250	3,16
Ciboulette	botte	0,25	0,66
Citron jaune	kg	0,200	1,90
Coriandre	botte	0,25	0,66
Courgette	kg	0,500	1,68
Cresson	botte	0,5	1,65
Échalote	kg	0,250	2,45
Framboises	kg	0,100	10,80
Oignon gros	kg	0,750	
Persil	kg	0,050	7,30
Poire Conférence	kg	0,500	1,75
Poivron rouge	kg	0,400	
Pomme de Terre nouvelle	kg	1,000	1,50
Tomate grappe	kg	0,250	2,30
Tomate grosse	kg	0,500	
<b>ÉPICERIE</b>			
Chocolat noir pistole	kg	0,250	20,95
Farine T45	kg	0,750	0,63
Huile d'arachide	l	0,50	3,73
Huile d'olive	l	0,50	4,97
Levure chimique	kg	0,005	5,04
Maïzena	kg	0,050	2,13
Olive noire	kg	0,100	
Riz long	kg	0,500	1,91
Romarin	botte	PM	/
Sucre glace	kg	0,030	2,66
Sucre semoule	kg	0,400	1,50
Thym	botte	PM	/
Vanille gousse	pce	0,5	1,50
<b>MISE EN PLACE CENTRE</b>			
Poivre blanc moulu	kg	PM	/
Sel fin	kg	PM	/
Sel gros	kg	PM	/
Par candidat :			/
1 poêle anti-adhésive de diamètre 16 cm			
Fond brun veau lié	l	1,50	/

## 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]



<p><b>FICHE 3</b></p> <p><b>Fiche technique <i>non valorisée</i> fournie au candidat</b></p> <p><b>(À rendre complétée avec la copie)</b></p>	<p><b>Numérotez vos pages :</b></p> <p>...../.....</p> <p><b>N° de poste :</b></p> <p>.....</p>
---	---

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
CRÊPES AUX POIRES			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Appareil à crêpes :</b>				Réaliser les préparations préliminaires  Pocher les poires dans un sirop  Réaliser l'appareil à crêpes  Sauter les crêpes  Garnir de dés de poires pochées  Réaliser la sauce chocolat  Dresser : décor au gré du candidat	
Farine T45	kg	0,500			
Œuf	Pièce	6			
Sucre semoule	kg	0,100			
Sel fin	kg	0,002			
Lait	L	1			
Beurre	kg	0,080			
<b>Poire pochée :</b>					
Poire Conférence	kg	0,500			
Sucre	kg	0,250			
Citron jaune	pce	1			
<b>Sauce chocolat :</b>					
Crème liquide	L	0,50			
Chocolat pistole	kg	0,200			
Beurre	kg	0,040			
<b>Décor :</b>					
Framboise	kg	0,100			
Sucre glace	kg	0,030			

## 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		