

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 : AP 0906 RESTC : OPC

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 : Risotto
FICHE TECHNIQUE N° 2	Élément principal pour le plat 2 : Râble de lapin
FICHE TECHNIQUE N° 3	Élément principal pour le plat 3 : Tarte amandine aux abricots (Se reporter à la fiche technique fournie)
ANNEXE C	Tableau d'ordonnancement des tâches.
ANNEXE D	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 Coef. : 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

2 - Dressez :

👉 **Plat n° 1 :** 4 portions sur assiettes et 4 portions sur platerie adéquate

👉 **Plat n° 2 :** 4 portions sur assiettes et 4 portions sur platerie adéquate

👉 **Plat n° 3 :** 2 x 4 portions 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 Risotto	Réaliser un fumet de crustacés Cuire un risotto Sauter des Noix de Pétoncle	- Décor et présentation au gré du candidat à base d'un élément croustillant	<p>♦ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition.</p> <p>♦ Préciser :</p> <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 Râble de lapin	<p>Techniques à assurer par le candidat</p> Désosser les râbles de lapin Réaliser une farce mousseline Farcir	- Cuisson libre - Réaliser une sauce ou un jus - Prévoir 2 garnitures dont une à base de pomme de terre	<p>♦ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition.</p> <p>♦ Préciser :</p> <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 Tarte aux abricots	<p>Préparation imposée</p> Respecter la fiche technique fournie		<p>♦ Fiche technique de réalisation fournie.</p> <p>♦ Indiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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			
Crépine de porc	kg	0.400	1.98
Escalope de volaille	kg	0.200	
Râble de lapin (4 pièces de 0,400 kg)	kg	1.600	12.22
POISSONNERIE			
Étrilles	kg	0.600	4.25
CRÉMERIE			
Beurre	kg	0.500	4.25
Crème liquide UHT	L	0.50	
Lait	L	0.25	0.49
Œuf	pièce	12	
Parmesan râpé	kg	0.080	9.72
SURGELÉ - PAI			
Petits pois surgelés	kg	0.100	1.19
Noix de Pétoncle surgelée	kg	0.500	14.32
Fond brun de volaille pâte	kg	0.050	13.20
Fumet de poisson	kg	0.060	15.81
CAVE			
Cognac	L	0.05	14.90
Rhum	L	0.03	7.53
Vin blanc	L	0.25	
Madère	L	0.20	6.44
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	0.025	2.30
Carotte	kg	0.800	
Champignon de Paris	kg	0.250	3.10
Courgette	kg	0.800	0.82
Échalote	kg	0.120	1.05
Estragon	botte	0.25	0.70
Oignons gros	kg	0.300	0.70
Persil	kg	0.040	
Poivron rouge	kg	0.400	3.80
Pomme de terre (BF 15)	kg	1.000	
Romarin	botte	0.25	0.68
Thym - Laurier	botte	PM	0.60
Tomate	kg	0.300	
Poireau	kg	0.150	1.70
Cerfeuil	botte	0.25	0.60
Ciboulette	botte	0.25	0.60
ÉPICERIE			
Abricots au sirop	boîte 1/1	2	1.52
Amande effilée	kg	0.050	6.90
Chapelure blanche	kg	0.250	3.00
Concentré de tomate	kg	0.050	1.72
Farine	kg	0.350	0.48
Feuille de brick	pièce	8	0.11
Huile d'olive	L	0.20	
Moutarde	kg	0.050	2.50
Nappage blond	kg	0.100	2.70
Poudre d'amande	kg	0.100	7.40
Riz pour risotto	kg	0.400	0.97
Sucre glace	kg	0.050	2.72
Sucre semoule	kg	0.200	
Huile de tournesol	L	0.20	1.03
MISE EN PLACE CENTRE			
Cercle à tarte 4 personnes (20 cm)	pièce	2	
Gros sel, sel fin	kg	PM	
Poivre moulu	kg	PM	
Vanille liquide	L	PM	

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		
Tarte amandine aux abricots			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Pâte brisée sucrée</u>					
Farine	kg	0.250			
Sel fin	kg	0.005			
Sucre semoule	kg	0.025			
Beurre	kg	0.125			
Jaune d'œuf	pièce	1			
Eau	L	0.05			
<u>Garniture</u>					
Abricot au sirop	boîte 1/1	2			
<u>Crème d'amande</u>					
Beurre	kg	0.100			
Sucre semoule	kg	0.100			
Amande poudre	kg	0.100			
Œuf	pièce	2			
Vanille liquide	L	PM			
Rhum ambré	L	0.03			
<u>Finition</u>					
Nappage blond	kg	0.100			
Amande effilée	kg	0.050			

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

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

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

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

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

[illegible]

ANNEXE D
Test Organoleptique
(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

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		