

**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 : **2008**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**  
**Sous épreuve C1 : U13**

Organisation et production culinaire

Repère : 0811-RESTCOPC1

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.

- Premier plat, élément principal : **Fruits de mer**
- Second plat, élément principal : **Carré de porc**
- Troisième plat : **Bavarois fruit de la passion**

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 A FAIRE :

1. Rédigez les fiches techniques n° 1 et n° 2. Complétez la fiche n° 3.
2. Complétez les **annexes B1 et B2** en indiquant les prix en unité monétaire locale dans les cadres grisés.
3. 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 heures
    - ↳ 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 heures
4. Réalisez le test organoleptique sur la préparation indiquée par le jury au début de l'épreuve écrite.

### DOCUMENTS FOURNIS :

<b>ANNEXE A</b>	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>
<b>ANNEXES B1 et B2</b>	Liste des produits du panier
<b>FICHE 1</b>	Pour le plat 1 <b>Fruits de mer</b>
<b>FICHE 2</b>	Pour le plat 2 <b>Carré de porc</b>
<b>FICHE 3</b>	Pour le plat 3 <b>Bavarois fruit de la passion</b> , la fiche technique est fournie. Toute liberté est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.
<b>ANNEXE C</b>	Tableau d'ordonnancement des tâches
<b>ANNEXE D</b>	Fiche de relevé (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** les denrées prévues pour la réalisation des 3 plats.
- ↳ **Faire le point** avec votre commis et **répartir** le travail.

*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 vous sont obligatoirement imposées.
- ↳ **Respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.
- ↳ **Veiller** ensuite au rangement et au nettoyage (locaux + matériels).

**DRESSAGE ET PRÉSENTATION :**

- ➔ Plat n° 1 : 2 portions sur assiette et 6 portions sur platerie adéquate
- ➔ Plat n° 2 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur platerie adéquate
- ➔ Plat n° 3 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur platerie adéquate

*Après l'envoi :*

- ↳ **Réaliser le test organoleptique** (10 minutes environ) selon les instructions fournies par le jury. **Compléter la fiche de relevé** (Annexe D).

## ANNEXE A

(Épreuve pratique - suite)

### 🔗 RAPPEL

1 - Heure d'envoi des plats : 12 h 40 - 12 h 50 et 13 h 00

- 2 – Dresser ➤ Plat n° 1 : 2 portions sur assiette et 6 portions sur platerie adéquate  
 ➤ Plat n° 2 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur platerie adéquate  
 ➤ Plat n° 3 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur platerie adéquate

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
1 <sup>er</sup> plat  <b>FRUITS DE MER</b>	Détailler le feuilletage en pièces individuelles (forme au choix)  Pocher à blanc des champignons  Cuire les feuilletés  Cuire les fruits de mer	Réaliser une sauce libre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rédiger</b> les deux fiches techniques mises à votre disposition.</li> <li>• <b>Préciser :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* les éléments qualitatifs</li> <li>* les éléments quantitatifs</li> <li>* les phases techniques de réalisation</li> <li>* le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>
2 <sup>ème</sup> plat  <b>CARRÉ DE PORC</b>	<b>Techniques à assurer par le candidat</b>  Parer et manchonner le carré  Réaliser une sauce à base de fruit  Réaliser une garniture à base de pomme de terre	Traiter entier ou détaillé  Cuisson libre  Réaliser une deuxième garniture libre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sur les annexes B1 et B2</b> compléter la mercuriale des prix.</li> </ul>
3 <sup>ème</sup> plat  <b>BAVAROIS FRUIT DE LA PASSION</b>	<b>Préparation imposée</b>  Respecter la fiche technique fournie	Décor et présentation au gré du candidat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche technique de réalisation fournie.</li> <li>• <b>Indiquer les temps de réalisation.</b></li> </ul>

**Baccalauréat Professionnel RESTAURATION**  
**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
<b>VIANDE / VOLAILLE</b>			
Carré de porc de 8 côtes (1 pièce)	kg	2,400	
<b>POISSON / COQUILLAGE / CRUSTACÉ</b>			
Moule de bouchot	kg	0,500	
Langoustine (20/30)	kg	0,480	14,80
Crevette rose (en saumure)	kg	0,200	17,80
<b>BOF</b>			
Œuf	Pce	8	0,11
Beurre	kg	0,500	6,31
Crème fleurette	L	0,80	2,85
Lait	L	0,50	
<b>LÉGUMES/FRUIT</b>			
Échalote	kg	0,080	1,58
Oignon gros	kg	0,300	0,44
Carotte	kg	0,600	0,45
Pomme de terre Bintje	kg	2,000	
Poireau	kg	0,350	0,75
Épinard en branche	kg	0,600	2,30
Céleri branche	kg	0,400	1,30
Champignon de Paris	kg	0,300	2,80
Courgette	kg	0,300	1,45
Citron jaune	kg	0,200	1,45
Orange	kg	0,400	0,89
Pomme Golden	kg	0,800	1,25
Ananas	Pce	0,5	1,10
Kiwi	Pce	2	0,22
Framboise	kg	0,100	
Menthe	Botte	0,25	0,52
Ciboulette	Botte	0,25	0,52
Cerfeuil	Botte	0,25	0,52
Estragon	Botte	0,25	0,52
Persil frisé	kg	0,050	1,03
Ail	kg	0,010	3,45
Tomate grosse	kg	0,250	1,95

<p align="center"><b>Baccalauréat Professionnel RESTAURATION</b>  <b>ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE</b>  <b>Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat</b>  <b>Annexe B2</b>  <i>(À rendre complétée avec la copie)</i></p>	<p align="center">Numérotez vos pages   ...../.....   <b>N° de poste :</b>  .....</p>
--	---

<b>SURGELÉ / PAI</b>			
Feuilletage en plaque	Pce	1	
Calamar (petit)	kg	0,250	5,40
Framboise	kg	0,200	3,90
Pulpe de fruit de la passion	L	0,50	5,32
<b>ÉCONOMAT</b>			
Sauce américaine (déshydratée)	kg	0,025	26,00
Sucre glace	kg	0,150	1,60
Gélatine alimentaire (feuille de 2 g)	Pce	7	0,11
Sucre semoule	kg	0,300	
Farine	kg	0,250	0,50
Amande concassée	kg	0,050	
Concentré de tomate	kg	0,025	0,97
Huile arachide	L	0,20	
Vinaigre de vin	L	0,10	1,86
Pêche au sirop léger en bt 1/1	Pce	1	0,80
Vanille (extrait)	L	PM	14,55
Chapelure	kg	0,150	2,01
<b>CAVE</b>			
Vin blanc sec	L	0,20	1,70
Porto	L	0,05	
Calvados	L	0,05	10,40
Liqueur d'orange	L	0,05	14,00
<b>MISE EN PLACE</b>			
Fumet de poisson (PAI)	L	0,50	19,40
Thym et Laurier	Botte	PM	/
Sel fin et sel gros	kg	PM	0,30
Poivre blanc moulu	kg	PM	11,90
Fond brun de veau lié (PAI)	kg	0,060	26,30
Huile pour friture	L	PM	1,30
Cercle en inox Ø 7,5cm	Pce	8	/
<b>Par candidat :</b> 8 cercles inox diamètre 7,5 cm 1 gouttière à tuiles 1 feuille de cuisson siliconée			

**FICHE 1**

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

.....

Repère : : 0811-RESTCOPC1	Ce sujet comporte <b>11</b> pages	Page <b>7</b> /11
---------------------------	-----------------------------------	-------------------

**FICHE 2**

**Fiche technique *non valorisée* à réaliser 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> à réaliser par le 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		
BAVAROIS AU FRUIT DE LA PASSION			Nombre de couverts : 8		
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b><u>Appareil à bavarois</u></b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la base de l'appareil à bavarois (pulpe + sirop collé)</li> <li>- Monter la crème fouettée et terminer l'appareil à bavarois</li> <li>- Garnir les cercles et réserver au froid</li> <li>- Réaliser l'appareil à tuiles</li> <li>- Confectionner le coulis</li> <li>- Confectionner les tuiles</li> <li>- Préparer les éléments du décor</li> <li>- Dresser</li> </ul>	
Pulpe de fruit de la passion	L	0,50			
Sucre semoule	kg	0,150			
Eau	L	0,05			
Gélatine alimentaire (feuille de 2 g)	Pce	7			
Crème liquide	L	0,40			
<b><u>Appareil à tuile</u></b>					
Amande concassée	kg	0,050			
Sucre glace	kg	0,050			
Farine	kg	0,015			
Beurre	kg	0,010			
Œuf	Pce	1			
Vanille (extrait)	L	PM			
Beurre pour plaque	kg	0,010			
<b><u>Coulis de framboise</u></b>					
Framboise surgelée	kg	0,200			
Sucre glace	kg	0,080			
Citron jaune	Pce	0,5			
<b><u>Éléments du décor</u></b>					
Menthe	Botte	0,25			
Framboise fraîche	kg	0,100			
Kiwi	Pce	2			

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

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

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

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