



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**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 : 0909 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 : Sandre
FICHE TECHNIQUE N° 2	Élément principal pour le plat 2 : Contre-filet
FICHE TECHNIQUE N° 3	Élément principal pour le plat 3 : Gratin de fruits exotiques - Tuiles aux amandes <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.

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** : 2 assiettes individuelles – 6 portions sur platerie adéquate

↳ **Plat n° 2** : 2 assiettes individuelles – 6 portions sur platerie adéquate

↳ **Plat n° 3** : 8 plats à gratin

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

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>PLAT 1</p> <p>SANDRE</p>	<p>Techniques à assurer par le candidat</p> <p>Réaliser un fumet de poisson</p> <p>Confectionner une sauce vin blanc par réduction</p>	<p>Cuisson libre</p> <p>Prévoir 2 garnitures :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mini dartois aux poireaux - épinards branches <p>Dressage libre</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition. ◆ Préciser : <ul style="list-style-type: none"> * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
<p>PLAT 2</p> <p>CONTRE - FILET</p>	<p>Parer le contre-filet</p>	<p>Traiter entier ou détaillé</p> <p>Cuisson libre</p> <p>Confectionner un jus ou une sauce en fonction de la cuisson</p> <p>Prévoir 2 garnitures :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une farcie - une à base de pulpe de pomme de terre 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rédiger la fiche technique mise à votre disposition. ◆ Préciser : <ul style="list-style-type: none"> * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
<p>PLAT 3</p> <p>GRATIN DE FRUITS EXOTIQUES</p> <p>TUILES AUX AMANDES</p>	<p>Préparation imposée</p> <p>Respecter la fiche technique fournie</p>	<p>Finition et décors au gré du candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Fiche technique de réalisation fournie. ◆ Indiquer : <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			
Contre-filet	kg	1.600	
POISSONNERIE			
Arête de poisson	kg	1	1.50
CRÉMERIE			
Beurre	kg	0.750	
Crème épaisse	kg	0.200	3.40
Crème fleurette	L	0.25	5.10
Gruyère râpé	kg	0.100	4.50
Lait	L	1.00	
Œuf	pièce	26	0.07
SURGELÉ - PAI			
Filet de sandre surgelé	kg	0.960	
Fonds brun lié déshydraté	kg	0.100	0.50
Fumet de poisson déshydraté	kg	0.050	1.20
Mangue entière ou en cube	kg	0.300	5.20
Plaque feuilletage	pièce	0.5	4.50
CAVE			
Noilly Prat	L	0.10	3.20
Rhum vieux	L	0.05	8.30
Vin blanc doux	L	0.15	6.30
Vin blanc sec	L	0.50	
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	0.050	3.30
Ananas	pièce	0.5	1.80
Banane	kg	0.300	1.40
Carotte	kg	0.700	
Céleri rave	kg	0.300	0.50
Cerfeuil	botte	0.25	1.05
Champignon de Paris	kg	0.250	
Ciboulette	botte	0.25	0.70
Citron	pièce	1	0.80
Courgette	kg	0.500	1.30
Cresson	botte	0.5	1.80
Échalote	kg	0.200	2.20
Épinard en branche	kg	0.700	1.70
Estragon	botte	0.25	1.50
Kiwi	pièce	4	1.35
Oignon gros	kg	0.300	0.50
Persil	kg	0.050	5.30
Poireau	kg	1.500	
Poivron rouge	kg	0.200	2.20
Pomme de terre	kg	1	0.15
Tomate grosse	kg	0.250	1.15
Tomate petite (80 g)	pièce	8	0.10
Aneth	botte	0.25	1.05
ÉPICERIE			
Amande effilée	kg	0.150	7.00
Farine	kg	0.200	0.60
Huile d'olive	L	0.20	
Huile de friture	L	3.00	
Huile de tournesol	L	0.15	2.50
Litchi	boîte 1/2	0.5	1.10
Olive noire dénoyautée	kg	0.100	1.60
Sucre glace	kg	0.100	2.20
Sucre semoule	kg	0.200	
Thym en branche	kg	PM	24.05
Vanille gousse	pièce	0.5	0.40
Vermicelle (pâte)	kg	0.100	0.80
Vinaigre de vin	L	PM	
MISE EN PLACE CENTRE			
Noix de muscade	kg	PM	18.00
Poivre	kg	PM	2.40
Poivre mignonnette	kg	PM	6.00
Sel fin	kg	PM	0.25
Sel gros	kg	PM	0.33
Plat à gratin individuel	pièce	8	

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		
GRATIN DE FRUITS EXOTIQUES TUILES AUX AMANDES			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>LÉGUMERIE</u>				<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver et éplucher les fruits exotiques Tailler les fruits en fines lamelles Citronner et réserver au frais 2. Confectionner les tuiles aux amandes : <ul style="list-style-type: none"> - mélanger la farine, le sucre glace, les amandes effilées, les 2 blancs et les 2 œufs - cuire des tuiles sur plaque beurrée 3. Dresser les fruits exotiques de façon harmonieuse dans un plat individuel à gratin 4. Monter le sabayon 5. Napper les fruits avec le sabayon 6. Gratiner 7. Dresser et accompagner de tuiles 	
Ananas	pièce	0.5			
Kiwi	pièce	2			
Banane	kg	0.300			
Citron	pièce	1			
Litchi	boîte	0.5			
<u>ÉPICERIE</u>					
Amande effilée	kg	0.100			
Farine	kg	0.025			
Sucre glace	kg	0.100			
Sucre semoule	kg	0.100			
<u>BOF</u>					
Œuf	pièce	12			
Beurre	kg	0.025			
<u>SURGELÉS</u>					
Mangue	kg	0.300			
<u>CAVE</u>					
Rhum vieux	L	0.05			
Vin blanc doux	L	0.15			

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		

Liste des produits du panier du SUJET mis à la disposition du candidat

Pour des problèmes de coût et d'approvisionnement, il sera possible de remplacer certaines denrées par des produits locaux similaires chaque fois que cela sera nécessaire.

BOUCHERIE - VOLAILLE

	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Contre-filet	kg	1.600	14.50	23.20

POISSONNERIE

Arête de poisson	kg	1	1.50	1.50

CRÈMERIE

Beurre	kg	0.750	4.20	2.40
Crème épaisse	kg	0.200	3.40	0.68
Crème fleurette	L	0.25	5.10	1.27
Gruyère râpé	kg	0.100	4.50	0.45
Lait	L	1	0.60	0.60
Œuf	pièce	26	0.07	1.82

SURGELÉ - PAI

Filet de sandre surgelé (8 pièces)	kg	0.960	10.00	9.60
Fonds brun lié déshydraté	kg	0.100	0.50	0.05
Fumet de poisson déshydraté	kg	0.050	1.20	0.06
Mangue entière ou en cubes	kg	0.300	5.20	1.56
Plaque de feuilletage	pièce	0.5	4.50	2.25

CAVE

Noilly Prat	L	0.10	3.20	0.32
Rhum vieux	L	0.05	8.30	0.41
Vin blanc doux	L	0.15	6.30	0.95
Vin blanc sec	L	0.50	2.80	1.40

BOULANGERIE

DOSSIER CENTRE

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
2009**

**E1 Technologique
Sous épreuve C1 : U 13**

Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 0909 RESTC OPC

Ce document comporte 10 pages

Page : 9/10

LÉGUME - FRUIT	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Ail	kg	0.050	3.30	0.16
Ananas	pièce	0.5	1.80	0.90
Aneth	botte	0.25	1.05	0.26
Banane	kg	0.300	1.40	0.42
Carotte	kg	0.700	0.65	0.45
Céleri rave	kg	0.300	0.50	0.15
Cerfeuil	botte	0.25	1.05	0.26
Champignon de Paris	kg	0.250	3.60	0.90
Ciboulette	botte	0.25	0.70	0.17
Citron	pièce	1	0.80	0.80
Courgette	kg	0.500	1.30	0.65
Cresson	botte	0.5	1.80	0.90
Échalote	kg	0.200	2.20	0.44
Épinard en branche	kg	0.700	1.70	0.75
Estragon	botte	0.25	1.50	0.37
Kiwi	pièce	4	0.35	1.40
Oignon gros	kg	0.300	0.50	0.15
Persil	kg	0.050	5.30	0.26
Poireau	kg	1.500	1.80	2.70
Poivron rouge	kg	0.200	2.20	0.44
Pomme de terre à chair ferme	kg	1	1.10	1.10
Tomate grosse	kg	0.250	1.15	0.28
Tomate petite (80 gr)	pièce	8	0.10	0.80

ÉPICERIE

Amande effilée	kg	0.150	7.00	1.05
Farine	kg	0.200	0.60	0.12
Huile d'olive	L	0.200	3.50	0.70
Huile de friture	L	PM	1.80	
Huile de tournesol	L	0.150	2.50	0.37
Litchi	boite 1/2	0.5	1.10	0.55
Olive noire dénoyautée	kg	0.100	1.60	0.16
Sucre glace	kg	0.100	2.20	0.22
Sucre semoule	kg	0.200	1.05	0.21
Thym en branche	kg	PM	24.05	
Vanille gousse	pièce	0.500	0.40	0.20
Vermicelle (pâte)	kg	0.100	0.80	0.08
Vinaigre de vin	L	PM		
Laurier	botte	PM		

MISE EN PLACE CENTRE

Poivre blanc moulu ; Sel fin ; Sel gros	kg	PM		
Noix de muscade ; Poivre mignonnette	kg	PM		
Plat à gratin	pièce	8		

COÛT TOTAL

66.89

DOSSIER CENTRE

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

RESTAURATION

2009

E1 Technologique

Sous épreuve C1 : U 13

Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 0909 RESTC OPC

Ce document comporte 10 pages

Page : 10/10