



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**

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

Partie Technique
Approfondissement
Organisation et production culinaire

Déroulement de l'épreuve technique
Durée: 5 h

Phases	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
Conception et Organisation	7 h 30 – 9 h 30	Épreuve écrite	2 h	1
9 h 30 – 10 h 00 Temps de battement entre les deux épreuves (Prise de contact avec le commis et transmission des consignes)				
Production et Distribution	10 h 00 – 13 h 00	Épreuve pratique	3 h	3
13 h 00 – 14 h 00 Test organoleptique Nettoyage - Rangement des locaux - Repas				

Remarque n° 1 : Les 8 portions sont envoyées en respectant les horaires.
 Dans un souci de gain de temps et en fonction du sujet :

- seules 2 assiettes sont présentées au jury de dégustation
- pour le dressage et l'envoi de grosses pièces, le jury n'évalue qu'un seul plat.

Les autres pièces sont OBLIGATOIREMENT dressées en fonction des indications portées sur le sujet. Le jury de production contrôle cette réalisation.

Remarque n° 2 : Pour des problèmes d'approvisionnement, il sera exceptionnellement possible de remplacer certaines denrées par des produits locaux similaires.

Remarque n° 3 : Le candidat sera assisté d'un commis de niveau V présent dès 8 h 00.

DOSSIER CENTRE

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
 2010

E1 Technologique
 Sous épreuve C1 : U 13
Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 1006RESTC:OPC2

Ce document comporte 10 pages

Page : 1/10

ÉPREUVE E1 – Épreuve technologique

APPROFONDISSEMENT « ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

I - Déroulement de l'épreuve C1 (U13) Pratique professionnelle sous forme écrite puis pratique.

a) Phase de conception et d'organisation (sous forme écrite).

Les candidats sont convoqués une demi-heure avant le début des épreuves pour permettre :

- le passage au vestiaire et le contrôle des identités,
- l'attribution, au candidat, par tirage au sort du numéro de poste et du commis.

À 7 h 30, les sujets sont distribués par un ou des membres de la commission d'évaluation (un professionnel et un professeur de la spécialité).

Le candidat inscrit son numéro de poste sur l'ensemble des documents qui seront remis aux examinateurs à l'issue de la phase écrite de l'épreuve pratique C1.

Un exemplaire du panier sera placé à la vue des candidats le plus rapidement possible.

L'utilisation par le candidat de la grille d'ordonnancement des tâches dont le modèle est fourni dans le sujet en annexe C, est vivement recommandée.

Le candidat est informé par la commission d'interrogation de la préparation qui fera l'objet du test organoleptique.

Le "Gringoire et Saulnier" non annoté ne peut être utilisé que pour la sous-épreuve U13.

À 9 h 30, les documents produits par le candidat sont photocopiés, les originaux font l'objet d'une notation immédiate, les photocopies sont remises au candidat afin qu'il poursuive l'épreuve pratique. Les membres des commissions d'évaluation analysent les sujets et harmonisent leurs exigences en fonction des grilles fournies.

b) Phase de production sous forme pratique.

À partir de 10 h 00, le candidat assure la réalisation des prestations demandées puis l'envoi. Le premier plat est envoyé à la commission chargée de la dégustation à 12 h 40, le second à 12 h 50, le troisième à 13 h 00. Après l'envoi du dernier plat, le candidat effectue le test organoleptique demandé par la commission sur une préparation.

c) Phase de l'analyse sensorielle.

À partir de 13 h 00, le candidat, après avoir informé les membres de la commission qu'il est prêt pour effectuer son test organoleptique, analyse seul la préparation imposée et reporte ses observations et préconisations sur le document en **annexe D** du sujet. Les membres du jury procèdent ensuite à l'analyse afin de juger de la pertinence des commentaires écrits.

Cette phase se déroulera au poste de travail du candidat.

S'il y a lieu, le jury pose quelques questions sur les observations écrites mais en aucun cas le questionnement ne doit se transformer en épreuve orale **et technologique**. Cette épreuve n'excède pas 10 minutes par candidat.

d) Phase de dégustation.

On veillera à ce que la dégustation soit effectuée debout.

DOSSIER CENTRE

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
2010

E1 Technologique
Sous épreuve C1 : U 13
Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 1006RETC:OPC2

Ce document comporte 10 pages

Page : 2/10

ÉPREUVE E1 – Épreuve technologique

II – Organisation et fonctionnement des commissions d'évaluation.

Une commission d'évaluation est chargée d'une part, de la surveillance de la phase écrite et de sa correction et d'autre part, de la dégustation.

Une autre commission évalue la phase de production (forme pratique) et le test organoleptique réalisé par le candidat.

III - Rôle du professeur ressource.

Chaque responsable d'établissement met à disposition, durant le déroulement des épreuves pratiques, un de ses professeurs dit « **professeur ressource** ».

Cette personne est chargée de permettre le déroulement des épreuves pratiques et d'apporter aux examinateurs l'assistance technique nécessaire. Ainsi, le professeur ressource veille à la fourniture des matériels, matières d'œuvre, productions culinaires nécessaires à l'épreuve.

Bien sûr, ce professeur n'a pas vocation à intervenir dans l'interrogation ni dans l'évaluation des candidats. Il doit rester d'une neutralité absolue.

Recommandation :

Les commis des candidats doivent être en nombre suffisant pour pallier les absences éventuelles et doivent être présents dès 8 h 00.

DOSSIER CENTRE

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
2010**

**E1 Technologique
Sous épreuve C1 : U 13
Organisation et Production Culinaire**

Repère : Dossier centre 1006RESTC:OPC2

Ce document comporte 10 pages

Page : 3/10

Exigences attendues

a) - Phase de conception et d'organisation

Qualité des documents	<p>Présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Claire • Soignée • Exploitable • Nette • Structurée
Créativité – Originalité des intitulés	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Attrait de l'intitulé et de la composition ◆ Innovation en respectant les règles professionnelles et du bon goût
Rédaction d'une fiche technique	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Langage, exactitude des informations ◆ Utilisation de la terminologie professionnelle ◆ Informations suffisantes et adaptées données au commis
Prévision des besoins en matières premières	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Demande des denrées nécessaires ◆ Définition claire et professionnelle des unités d'achat ◆ Demande de quantités logiques ◆ Appellation conforme des produits ◆ Optimisation des produits
Respect des coûts matière	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Proposition du prix des produits ◆ Prévoir une tolérance de 15 % à 20 % pour les prix fixés par les candidats ◆ Référence : Mercuriale du Centre d'Examen
Planification du travail	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Enchaînement logique des tâches ◆ Planification des tâches selon les temps impartis
Exactitude des temps prévus	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Équilibre dans le temps
Répartition des tâches	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Informations adaptées au commis ◆ Répartition judicieuse des tâches entre le chef et le commis notamment au niveau des difficultés techniques

Document destiné aux membres du jury de surveillance et de correction de l'épreuve écrite.

DOSSIER CENTRE

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
2010

E1 Technologique
Sous épreuve C1 : U 13
Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 1006RESC:OPC2

Ce document comporte 10 pages Page : 4/10

Exigences attendues

b) - Phase de production

Contrôler les rendements Utiliser rationnellement les produits et l'énergie		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôle de la conformité des produits à mettre en oeuvre ◆ Souci constant d'économie : parures, déchets ◆ Utilisation rationnelle des moyens (eau, gaz, électricité) ◆ Économie de corps gras dans les cuissons et finitions ◆ Justification des choix et utilisation judicieuse des produits
Respect des règles d'hygiène et de sécurité		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Hygiène corporelle et vestimentaire ◆ Respect strict de la législation sur les PCA ◆ Propreté permanente des postes de travail ◆ Respect par le Chef et le commis des règles de sécurité et d'ergonomie ◆ Assurer les opérations de fin de service
Organiser son travail		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Gestion du plan de travail ◆ Prévision du matériel et choix judicieux ◆ Enchaînement logique des tâches ◆ Gestion des produits non utilisés
Conduire et organiser le travail du commis		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sens de la communication ◆ Explications, démonstrations, corrections adaptées, comprises et motivantes
MAÎTRISER LES TECHNIQUES	Gestuelles	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Parfaite maîtrise des gestes ◆ Rapidité, dextérité, précision dans les gestes ◆ Conformité par rapport aux définitions professionnelles
	Appareils, fonds, sauces	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Respect des techniques de base ◆ Conformité par rapport aux définitions professionnelles ◆ Respect des cuissons simples et complexes
	Cuissons	
	Pâtisserie	
Envoyer les plats en respectant les temps impartis		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Respect des horaires imposés ◆ Dressage conforme aux normes professionnelles
Apprécier la production (test organoleptique)		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Utilisation d'un langage professionnel clair et précis ◆ Analyse et remarques pertinentes ◆ Maîtrise des goûts ◆ Conseils pour d'éventuelles rectifications

Document destiné aux membres du jury notant la pratique.

DOSSIER CENTRE

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
2010

E1 Technologique
Sous épreuve C1 : U 13
Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 1006RETC:OPC2

Ce document comporte 10 pages

Page : 5/10

PHASE : Conception et organisation
Durée 2 h 00

Date : _____ N° de poste : _____ N° candidat : _____

Critères	Observations	Évaluation			
		TI	I	B	TB
Qualité des documents (présentation – structure)					
Créativité Originalité des intitulés des plats					
Rédaction d'une fiche technique (langage, exactitude des informations)					
Prévision des besoins en matières premières (grammages, optimisation des produits)					
Respect des coûts matières (proposition du prix)					
Planification du travail (enchaînement des tâches)					
Exactitude des temps prévus					
Répartition des tâches (chef – commis)					
TOTAL :					

x			
0	1	2	3

--	--	--	--

TOTAL $\times 5$ 6	NOTE / 20 en point entier ou demi-point (saisie informatique)
------------------------------	---

Échelle d'évaluation
TB Conforme aux exigences
B Réalisation acceptable
I Maîtrise insuffisante
TI Aucune maîtrise

Nom, Prénom, Émargement des examinateurs

DOSSIER CENTRE

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION 2010	E1 Technologique Sous épreuve C1 : U 13 Organisation et Production Culinaire
Repère : Dossier centre 1006RESC:OPC2	Ce document comporte 10 pages Page : 6/10

PHASE : Production / Réalisation
Durée 3 h 00

Date :	N° de poste :	N° candidat :
--------	---------------	---------------

Critères		Observations	Évaluation			
			TI	I	B	TB
Contrôler les rendements Utiliser rationnellement les produits et l'énergie						
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité						
Organiser son travail plan de travail, prévision du matériel, enchaînement logique						
Conduire et organiser le travail du commis						
Maîtriser les techniques	Gestes					
	Appareils, fonds, sauces					
	Cuisson					
	Pâtisserie					
Envoyer les plats en respectant le temps imparti						
Apprécier la production (analyse – test organoleptique)						
		TOTAL :				

x			
0	1	2	3

TOTAL 3	NOTE / 40 Non arrondie
-------------------	----------------------------------

Echelle d'évaluation	
TB	Conforme aux exigences
B	Réalisation acceptable
I	Maîtrise insuffisante
TI	Aucune maîtrise

Nom, Prénom, Émargement des examinateurs

DOSSIER CENTRE

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION 2010 Repère : Dossier centre 1006RESC:OPC2	E1 Technologique Sous épreuve C1 : U 13 Organisation et Production Culinaire Ce document comporte 10 pages Page : 7/10
--	--

**PHASE : Production (suite)
Présentation - Dégustation**

Date :

N° de poste :

N° candidat :

PRÉSENTATION

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
NETTETÉ du contenant (assiette, plat)		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
ASPECT - STRUCTURE brillance - glaçage - disposition - volumes		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
ORIGINALITÉ - CRÉATIVITÉ assemblage des formes, couleurs, produits		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3

DÉGUSTATION

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
TEMPÉRATURE selon recette (chaud, froid)		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
GOÛT ET ASSAISONNEMENT équilibré - conforme - agréable		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
TOUCHER croustillant, moelleux, tendre		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3

TOTAL : x 10
 27

NOTE /20 Non arrondie

Échelle d'évaluation

3	Conforme aux exigences
2	Réalisation acceptable
1	Maîtrise insuffisante
0	Aucune maîtrise

Nom, Prénom, Émargement des examinateurs

RÉCAPITULATIF de la partie pratique

Production / Réalisation	/40
Production / Présentation Dégustation	/20
Total	/60
NOTE FINALE en point entier ou demi-point (saisie informatique)	/20

DOSSIER CENTRE

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
2010**

**E1 Technologique
Sous épreuve C1 : U 13
Organisation et Production Culinaire**

Repère : Dossier centre 1006RESC:OPC2

Ce document comporte 10 pages

Page : 8/10

Liste des produits du panier du SUJET N° 02 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
Contrefilet (non paré)	kg	1,600	12,20 €	19,52 €
Moelle sans os	kg	0,200	1,50 €	0,30 €
Poitrine ½ sel	kg	0,100	5,00 €	0,50 €
Lard gras	kg	0,200	4,30 €	0,86 €
				11,18 €
POISSONNERIE	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
				0,00 €
				0,00 €
CRÉMERIE	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Beurre	kg	0,700	6,00 €	4,20 €
Crème fleurette	litre	1,000	3,00 €	3,00 €
Emmental	kg	0,050	6,00 €	0,30 €
Fromage blanc 0% MG	kg	0,100	1,10 €	0,11 €
Lait 1/2 écrémé	litre	0,500	0,60 €	0,30 €
Œuf	pièce	15,000	0,10 €	1,50 €
				9,41 €
SURGELÉ - PAI	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Bouillon de bœuf clarifié (déshydraté)	kg	0,200	17,42 €	3,48 €
Choux fleur surgelé	kg	0,600	2,00 €	1,20 €
Fond brun en pâte	kg	0,100	17,42 €	1,74 €
Fond de volaille déshydraté	kg	0,100	15,00 €	1,50 €
Haricot vert surgelé	kg	0,100	5,00 €	0,50 €
Oignon grelot surgelé	kg	0,200	4,76 €	0,95 €
Petit pois surgelé	kg	0,400	2,37 €	0,95 €
				10,33 €
CAVE	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Kirsch	litre	0,020	8	0,16 €
Vin blanc sec ordinaire	litre	0,100	1,45	0,15 €
Vin rouge ordinaire	litre	0,100	1,5	0,15 €
				0,46 €
BOULANGERIE	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Baguette	pièce	0,250	0,56 €	0,14 €
Pain de mie entier	kg	0,120	1,45 €	0,17 €
				0,31 €

DOSSIER CENTRE

Baccalauréat Professionnel

E1 Technologique

RESTAURATION

Sous épreuve C1 : U 13

2010

Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 1006RESTC:OPC2

Ce dossier comporte 10 pages

Page : 9/10

LÉGUME - FRUIT	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Ail	kg	0,100	4,00 €	0,40 €
Aubergine	kg	0,500	2,00 €	1,00 €
Basilic	botte	0,500	1,20 €	0,60 €
Carotte	kg	2,000	0,80 €	1,60 €
Céleri branche	kg	0,100	1,30 €	0,13 €
Cerfeuil	botte	0,250	1,20 €	0,30 €
Citron jaune	kg	0,100	1,43 €	0,14 €
Concombre	pièce	0,500	0,25 €	0,13 €
Courgette	kg	0,500	2,00 €	1,00 €
Cresson	botte	2,000	1,30 €	2,60 €
Échalote	kg	0,150	2,20 €	0,33 €
Estragon	botte	0,500	1,15 €	0,58 €
Navet long	kg	1,000	1,45 €	1,45 €
Oignon gros	kg	0,300	0,70 €	0,21 €
Persil frisé	kg	0,100	2,30 €	0,23 €
Poireau	kg	0,500	1,50 €	0,75 €
Poivron rouge	kg	0,150	2,50 €	0,38 €
Pomme de terre BF15	kg	2,000	0,80 €	1,60 €
Pomme de terre Vitelote ou Roseval	kg	1,000	3,70 €	3,70 €
Thym frais	botte	0,250	1,10 €	0,28 €
Tomate grosse	kg	0,500	1,42 €	0,71 €

18,10 €

ÉPICERIE	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Amande effilée	kg	0,050	7,80 €	0,39 €
Vanille extrait liquide	litre	P.M	26,35 €	0,00 €
Farine type 55	kg	0,300	0,70 €	0,21 €
Fleur de sel	kg	P.M	11,50 €	0,00 €
Gélatine feuille	kg	0,010	26,45 €	0,26 €
Glucose	kg	0,050	2,75 €	0,14 €
Huile d'arachide	litre	0,100	1,80 €	0,18 €
Huile d'olive	litre	0,100	3,50 €	0,35 €
Levure chimique	sachet	1,000	0,50 €	0,50 €
Maïzena	kg	0,150	3,60 €	0,54 €
Sucre semoule	kg	0,500	1,00 €	0,50 €
Tabasco	litre	PM	10,20 €	0,00 €
Vinaigre de vin	litre	PM	0,45 €	0,00 €
Vinaigre de Xérès	litre	PM	7,50 €	0,00 €
Poivre de Sèchuan	kg	PM	4,9	0,00 €

3,78 €

MISE EN PLACE CENTRE	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Prix Total
Demi-glace ou fond brun (de veau lié	litre	1	11,28 €	11,28 €
Mignonette	kg	PM	7,30 €	0,00 €
Verrines	pièce	2		0,00 €

11,28 €

TOTAL

74,85 €

DOSSIER CENTRE

Baccalauréat Professionnel

E1 Technologique

RESTAURATION

Sous épreuve C1 : U 13

2010

Organisation et Production Culinaire

Repère : Dossier centre 1006RESTC:OPC2

Ce dossier comporte 10 pages

Page : 10/10