



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.

**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 3

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
Session : 2010**

Épreuve : **E1: Épreuve Technologique**
Sous épreuve C1 : U13
Organisation et Production Culinaire

Repère : 1006RESTC : OPC3

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 (de niveau V), 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 : - 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 : Asperges
FICHE TECHNIQUE N° 2	Élément principal pour le plat 2 : Agneau
FICHE TECHNIQUE N° 3	Élément principal pour le plat 3 : Tulipe de fruits <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 : 8 assiettes individuelles.**
- ↻ **Plat n° 2 : 2 assiettes individuelles- 6 portions sur platerie adéquate.**
- ↻ **Plat n° 3 : 8 assiettes individuelles.**

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>PLAT 1</p> <p>Asperges</p>	<ul style="list-style-type: none"> - cuire à l'anglaise - réaliser une mousse de fromage de chèvre frais - réaliser une sauce froide 	<ul style="list-style-type: none"> - finition et décor libre 	<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>Agneau</p>	<p>Techniques à réaliser par le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - préparer les carrés - ficeler si besoin 	<ul style="list-style-type: none"> - traiter entier ou détaillé - sauter ou rôtir - réaliser une sauce ou un jus - prévoir 2 garnitures : <ul style="list-style-type: none"> - une à base de céréale - un flan à base de légumes de saison 	<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>Tulipe de fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respecter la fiche fournie 	<ul style="list-style-type: none"> - finition et décor au gré du candidat 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Fiche technique de réalisation fournie. ◆ Indiquer 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			
Carré d'agneau 2 pièces de 1,200 kg	kg	2,400	
CRÈMERIE			
Beurre doux	kg	0,300	
Crème fleurette	litre	1	4,80
Fromage frais de chèvre	kg	0,200	4,55
Lait ½ écrémé	litre	1	0,65
Œuf	pc	8	
Parmesan râpé	kg	0,050	20,28
SURGELÉ - PAI			
Asperge verte surgelée	kg	0,300	5,89
Fève dérobée surgelée	kg	0,200	4,65
Fond brun lié de veau	kg	0,060	
Myrtille surgelée	kg	0,200	2,95
CAVE			
Vin blanc sec ordinaire	litre	0,25	

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
LÉGUME - FRUIT			
Ail	kg	0,080	4,80
Asperge blanche	kg	1	7,50
Aubergine	kg	0,200	2,70
Basilic	botte	0,5	1,15
Cerfeuil	botte	1	1,15
Ciboulette	botte	0,25	1,15
Citron jaune	kg	0,200	2,20
Courgette	kg	0,200	
Échalote	kg	0,200	1,70
Fenouil bulbe	kg	0,300	1,85
Fraise	kg	0,500	6,20
Framboise	kg	0,200	
Menthe	botte	0,25	1,15
Oignon gros	kg	0,250	0,62
Orange	kg	0,400	1,78
Persil plat	botte	0,25	0,85
Poivron rouge	kg	0,200	
Pomme de terre BF15	kg	1	1,12
Tomate grosse	kg	0,350	1,45
Tomate cerise	kg	0,125	3,50
ÉPICERIE			
Abricot sec moelleux	kg	0,100	5,68
Chocolat couverture 72%	kg	0,150	
Vanille (extrait liquide)	litre	0,005	5,92
Farine type 55	kg	0,400	0,50
Gélatine feuille	kg	0,004	26,45
Glucose	kg	0,100	2,55
Vanille gousse	pce	0,5	2,59
Huile d'arachide	litre	0,30	1,50
Huile d'olive	litre	0,30	5,20
Madère	litre	0,10	7,00
Miel toutes fleurs	kg	0,100	6,20
Raisin sec Corinthe	kg	0,050	3,99
Semoule de blé moyenne	kg	0,300	1,83
Semoule de maïs moyenne	kg	0,200	2,47
Sucre cassonade	kg	0,100	2,30
Sucre glace	kg	0,300	2,45
Sucre semoule	kg	0,300	
Vin blanc sec ordinaire	litre	0,10	1,25
Vinaigre balsamique	litre	0,05	6,20
MISE EN PLACE CENTRE			
Poivre du moulin	kg	PM	PM
Sel fin - Sel gros – Mélange d'épices	kg	PM	PM
Thym - Laurier	botte	PM	PM

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
TULIPES DE FRUITS			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
APPAREIL À TULIPE				<p>Réaliser l'appareil à tulipe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - reposer au frais 30mn, - cuire à 180°C (coloration blonde), - façonner. <p>Réaliser la crème anglaise.</p> <p>Préparer les fruits :</p> <p>macérer avec miel, jus de citron et menthe ciselée.</p> <p>Réaliser le décor en couverture de chocolat.</p> <p>Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruits dans la tulipe, décors dessus en hauteur, - crème anglaise autour. 	
Sucre glace	kg	0,300			
Farine type 55	kg	0,080			
Jus d'orange	kg	0,100			
Zeste orange	pièce	1			
Beurre fondu	kg	0,100			
Œuf blanc	pce	2			
CRÈME ANGLAISE					
Lait ½ écrémé	litre	0,25			
Œuf jaune	pièce	2			
Sucre semoule	kg	0,050			
Vanille gousse	pièce	0,5			
GARNITURE					
Fraise	kg	0,500			
Menthe	botte	0,25			
Miel toutes fleurs	kg	0,100			
Citron jaune	pièce	0,5			
Framboise	kg	0,200			
Myrtille surgelée	kg	0,200			
DÉCORS ET FINITIONS					
Chocolat couverture 72%	kg	0,150			
DRESSAGE					
Assiette	pièce	8			

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 vous
seront annoncés **au début de l'épreuve écrite**.
Le test sera effectué à la fin de l'épreuve pratique après l'envoi.

Préparation testée :

Observations		Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		