



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

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
RESTAURATION  
Session : 2013**

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

## A - PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

durée 2 heures

coefficient 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 technique 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** ou **15 h 30**
    - ⇒ Envoi du premier plat à **12 h 40** à **18 h 10**
    - ⇒ Envoi du second plat à **12 h 50** à **18 h 20**
    - ⇒ Envoi du troisième plat à **13 h 00** à **18 h 30**
  - ◆ Fin : **13 h 00** ou **18 h 30**.
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**

**ANNEXES B1 et B2**

**Fiche technique n°1**

**Fiche technique n°2**

**Fiche technique n°3**

**ANNEXE C**

**ANNEXE D**

Descriptif et conditions d'exécution de votre travail :

- heure d'envoi pour chaque plat,
- techniques imposées à respecter,
- documents à compléter.

Liste des produits du panier.

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 1** :

***champignon***

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 2** :

***poulet***

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 3** :

***crème caramel***

*Ex : Se reporter à la fiche technique fournie.*

Tableau d'ordonnancement des tâches.

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

Coefficient 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 (si session du matin)**  
: **17 h 40 - 17 h 50 et 18 h 00 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

☉ Plat n°1 : **8 portions sur assiette**

☉ Plat n°2 : **4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**

☉ Plat n°3 : **8 portions sur assiette**

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

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<b>PLAT 1</b>  <b>champignon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• farcir des têtes de champignons</li> <li>• cuire des œufs mollets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une sauce à base d'ail</li> <li>• réaliser les décors et finitions à votre gré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>rédiger</b> la fiche technique mise 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>
<b>PLAT 2</b>  <b>poulet</b>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• découper à cru les poulets</li> <li>• mettre en œuvre une cuisson appropriée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser un fond de volaille</li> <li>• réaliser deux garnitures : <ul style="list-style-type: none"> <li>- une à base de pomme de terre</li> <li>- une à base de légumes glacés</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>rédiger</b> la fiche technique mise 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>
<b>PLAT 3</b>  <b>crème caramel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser les décors et finitions à votre gré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>fiche technique de réalisation fournie.</b></li> <li>◆ <b>indiquer</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

Numérotez vos pages :

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

..... / .....

Annexe B1

N° de poste :

(À rendre complétée avec la copie)

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
<b>Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles</b>			
poitrine de porc fumée	Kg	0,125	9,80 €
poulet PAC (2 pièces de 1,200 kg)	Kg	2,400	
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,250	
crème liquide	Litre	0,50	4,50 €
gruyère râpé	Kg	0,100	6,50 €
lait	Litre	1,25	
œuf	Pièce	12	0,10 €
œuf extra frais	Pièce	10	0,15 €
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
oignon grelot	Kg	0,250	3,16 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
cidre brut	Litre	0,20	2,27 €
cognac	Litre	0,05	28,41 €
porto rouge	Litre	0,10	7,02 €
vin blanc sec	Litre	0,20	
vin rouge cuisine	Litre	0,20	2,10 €

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

Numérotez vos pages :

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat (suite)

..... / .....

Annexe B2

N° de poste :

(À rendre complétée avec la copie)

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
<b>Légumes - Fruits - Herbes</b>			
ail	Kg	0,050	4,99 €
carotte	Kg	0,500	
céleri branche	Kg	0,100	1,60 €
cerfeuil	Botte	0,50	1,00 €
champignon de Paris grosse tête (8 pièces de 0,050 kg)	Kg	0,400	3,67 €
champignon de Paris	Kg	0,400	4,00 €
ciboulette	Botte	0,50	1,00 €
citron jaune	Kg	0,100	2,20 €
courgette	Kg	0,50	
échalote	Kg	0,100	2,30 €
estragon	Botte	0,50	1,00 €
fenouil bulbe	Kg	0,200	1,99 €
navet long	Kg	0,300	1,50 €
oignon gros	Kg	0,300	0,70 €
persil plat	Botte	0,50	1,00 €
poireau	Kg	0,200	1,54 €
poivron rouge	Kg	0,150	2,20 €
pomme de terre charlotte	Kg	2	
pomme golden	Kg	0,300	1,50 €
roquette	Kg	0,050	9,09 €
tomate moyenne	Kg	0,300	2,10 €
<b>Produits d'épicerie</b>			
amande effilée	Kg	0,100	7,75 €
chapelure	Kg	0,100	
curry poudre	Kg	0,005	6,90 €
farine type 45	Kg	0,200	0,70 €
fond blanc de veau déshydraté	Kg	0,040	26,66 €
fond brun de veau déshydraté	Kg	0,040	21,53 €
huile d'arachide	Litre	0,25	
noix de coco râpé	Kg	0,050	4,62 €
noix cerneaux	Kg	0,100	9,11 €
sucre glace	Kg	0,100	3,57 €
sucre semoule	Kg	0,400	2,47 €
tomate concentrée	Kg	0,050	3,43 €
vanille	Gousse	0,5	
vanille extrait liquide	Litre	0,01	19,01 €
vinaigre de vin	Litre	0,10	2,01 €
<b>Mise en place centre d'examen - Produits divers</b>			
thym, laurier, coriandre graine, paprika, piment doux moulu	PM		
huile d'olive	PM		
sel fin	PM		
sel gros	PM		
poivre blanc moulu	PM		

# FICHE 1

Fiche technique *non valorisée* établie par le candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ

FICHE TECHNIQUE N° 1

Nombre de couverts : 8

DENRÉE

Unité

Quantité

N°  
phase

TECHNIQUE

Durée



## FICHE 2

Fiche technique *non valorisée* établie par le candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ

FICHE TECHNIQUE N°2

Nombre de couverts : 8

DENRÉE

Unité

Quantité

N°  
phase

TECHNIQUE

Durée

## FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
Crème renversée au caramel, tuiles aux amandes			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Éléments de base</b>				Réaliser les pesées	
lait	Litre	1			
œuf	Pièce	6		<b>Réaliser l'appareil à crème prise sucrée</b>	
sucres semoule	Kg	0,200		Mettre le lait à bouillir avec la demi gousse de vanille grattée	
vanille	Gousse	0,5		Blanchir les œufs et le sucre, verser le lait chaud, délayer	
				Passer l'appareil au chinois étamine, écumer	
<b>Caramel</b>					
eau	Litre	PM		<b>Réaliser le caramel</b>	
sucres semoule	Kg	0,140		Chemiser les ramequins avec le caramel	
<b>Tuiles aux amandes</b>					
amande effilée	Kg	0,100		<b>Emplir les ramequins et marquer en cuisson</b>	
beurre doux	Kg	0,025		Emplir les ramequins chemisés au caramel avec l'appareil à crème prise	
farine type 45	Kg	0,025		Marquer en cuisson au bain-marie au four	
œuf blanc	Pièce	1			
œuf	Pièce	1		<b>Réaliser l'appareil à tuiles aux amandes</b>	
sucres glace	Kg	0,100		Réunir dans une calotte les amandes, le sucre et la farine tamisée, ajouter les œufs battus, mélanger puis ajouter	
vanille liquide	Litre	PM		la vanille liquide et le beurre fondu refroidi ; laisser reposer 30 minutes.	
				<b>Coucher et cuire les tuiles</b>	
				Cuire au four , décoller et retourner aussitôt sur une gouttière à tuiles ou un rouleau à pâtisserie	
				<b>Démouler et dresser les crèmes</b>	
				Décor au gré du candidat	



# ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

## Test organoleptique

### Annexe D

(À rendre complétée avec la copie)

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, dans la cuisine, après l'envoi.

Préparation testée :

	Observations	Rectificatifs préconisés
<b>Aspect</b>		
<b>Odeur</b>		
<b>Saveur</b>		
<b>Texture</b>		

**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

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
RESTAURATION  
Session : 2013**

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

## A - PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

durée 2 heures

coefficient 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 technique 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** ou **15 h 30**
    - ⇒ Envoi du premier plat à **12 h 40** à **18 h 10**
    - ⇒ Envoi du second plat à **12 h 50** à **18 h 20**
    - ⇒ Envoi du troisième plat à **13 h 00** à **18 h 30**
  - ◆ Fin : **13 h 00** ou **18 h 30**.
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**

**ANNEXES B1 et B2**

Fiche technique n°1

Fiche technique n°2

Fiche technique n°3

**ANNEXE C**

**ANNEXE D**

Descriptif et conditions d'exécution de votre travail :

- heure d'envoi pour chaque plat,
- techniques imposées à respecter,
- documents à compléter.

Liste des produits du panier.

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 1** :

***amuse bouche***

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 2** :

***canard***

Élément(s) principal(aux) pour le **plat 3** :

***fraise***

*Ex : Se reporter à la fiche technique fournie.*

Tableau d'ordonnancement des tâches.

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

Coefficient 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 (si session du matin)**  
: **17 h 40 - 17 h 50 et 18 h 00 (si session de l'après-midi)**

2 - Dressez :

- ☞ Plat n°1 : **8 portions sur assiette.**
- ☞ Plat n°2 : **4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**
- ☞ Plat n°3 : **8 sur platerie.**

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

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<b>PLAT 1</b>  <b>amuse bouche</b>	<b>Techniques à réaliser par le candidat :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser un assortiment de trois amuse-bouche</li> </ul>	Prévoir : <ul style="list-style-type: none"> <li>• une omelette plate</li> <li>• une soupe froide</li> <li>• une tranche de baguette garnie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>rédiger</b> la fiche technique mise 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>
<b>PLAT 2</b>  <b>canard</b>	<b>Techniques à réaliser par le candidat :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parer les aiguillettes</li> <li>• réaliser un à-point de cuisson "rosé"</li> <li>• améliorer un fond brun PAI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une sauce au poivre</li> <li>• mettre en œuvre une cuisson appropriée</li> <li>• prévoir deux garnitures, une à base de fruit et une libre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>rédiger</b> la fiche technique mise 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>
<b>PLAT 3</b>  <b>fraise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser les décors et finitions à votre gré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>fiche technique de réalisation fournie.</b></li> <li>◆ <b>indiquer :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le temps prévu pour chaque phase.</li> </ul> </li> </ul>



**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>Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles</b>			
aiguillette de canard	Kg	1	
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
crevette fraîche entière cuite cal 40/60	Kg	0,200	11,40 €
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,350	
crème liquide	Litre	0,50	4,50 €
lait 1/2 écrémé UHT	Litre	0,50	
œuf	Pièce	14	0,10 €
parmesan bloc	Kg	0,050	
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
génoise feuille	Pièce	1	2,50 €
groseille	Kg	0,100	4,67 €
haricot vert	Kg	0,100	2,70 €
petit pois	Kg	0,050	3,59 €
purée de céleri en galet	Kg	0,250	
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
cognac	Litre	0,02	28,41 €
vin blanc sec	Litre	0,10	

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat (suite)

Annexe B2

(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

..... / .....

N° de poste :

.....

DENRÉE	Unité	Quantité	Coût Unitaire
<b>Légumes - Fruits - Herbes</b>			
ail	Kg	0,050	4,99 €
carotte fâne	Kg	1	2,50 €
cerfeuil	Botte	0,5	1,00 €
citron jaune	Kg	0,100	2,20 €
concombre	Pièce	0,5	0,70 €
courgette	Kg	0,300	2,10 €
fraise	Kg	0,500	
graine germée de betterave (barquette 100 g)	Pièce	0,5	2,05 €
navet long	Kg	0,300	2,80 €
oignon gros	Kg	0,250	1,10 €
oignon frais	Kg	0,150	2,00 €
persil plat	Botte	0,5	0,82 €
poire	Kg	0,500	2,80 €
poivron rouge	Kg	0,200	3,40 €
pomme de terre charlotte	Kg	0,250	1,40 €
pomme golden	Kg	0,500	3,75 €
tomate moyenne	Kg	0,250	
tomate cerise	Kg	0,125	6,00 €
<b>Produits d'épicerie</b>			
abricot sec	Kg	0,100	8,90 €
anchois salé	Kg	0,100	13,50 €
farine type 45	Kg	0,250	0,70 €
fond brun clair de veau	Kg	0,040	10,00 €
huile de tournesol	Litre	0,25	1,70 €
huile d'olive	Litre	0,25	
nappage rouge	Kg	0,050	5,40 €
oignon blanc au vinaigre	Kg	0,050	2,00 €
pain baguette	Pièce	0,5	
pâte d'amande verte	Kg	0,150	6,43 €
pêche au sirop	Boite 1/1	1	1,15 €
poivre mignonnette	Kg	0,010	9,00 €
poivre vert séché (55 g)	Boite 1/1	0,010	10,90 €
poudre à crème à chaud	Kg	0,100	7,30 €
pruneau dénoyauté	Kg	0,050	2,50 €
riz arborio	Kg	0,300	5,05 €
vanille	Gousse	1	1,00 €
sucre glace	Kg	0,100	0,70 €
sucre semoule	Kg	0,300	2,50 €
<b>Mise en place centre d'examen - Produits divers</b>			
bombe à graisse	PM		
cercle inox à entremet de 20 cm de Ø hauteur 6 cm	PM		
dentelle	PM		
papier cornet, cure dent en bois	PM		
rhodoid en bande	PM		
verrine, petite assiette, autre support de petite taille	PM		
sel fin, sel gros	PM		
poivre blanc moulu	PM		





### FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
<b>Fraisier</b>			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Biscuit</b>				<b>Réaliser le sirop pour imbiber</b>	
généoise feuille	Pièce	1		<b>Réaliser la crème mousseline</b>	
				Réaliser une crème pâtissière	
<b>Sirop</b>				Débarrasser et incorporer la moitié du beurre à chaud, refroidir	
eau	Litre	0,25		Travailler l'autre moitié du beurre pommade	
sucres semoule	Kg	0,100		Incorporer la crème pâtissière froide dans le beurre pommade petit à petit en fouettant	
<b>Crème mousseline</b>				Bien lisser et réserver	
beurre doux	Kg	0,25			
vanille gousse	Pièce	1		<b>Préparer les fraises, réserver</b>	
lait	Litre	0,50			
œuf	Pièce	4		<b>Chemiser le cercle inox avec la bande de film Rhodoïd</b>	
poudre à crème à chaud	Kg	0,075			
sucres semoule	Kg	0,200			
				<b>Monter le fraisier</b>	
<b>Garniture</b>				Détailler la généoise en deux disques de 16 cm de Ø	
fraise	Kg	0,500		Poser le premier disque au fond du cercle, puncher.	
				Chemiser le tour du cercle de fraises coupées en deux sur la hauteur et placées debout	
<b>Décor</b>				Coucher la crème mousseline à la poche à mi hauteur et garnir avec le restant de fraises	
citron jaune	Kg	0,100		Finir avec la crème et déposer le deuxième disque, presser légèrement, puncher	
nappage rouge	Kg	0,100		Faire prendre au froid et décorer d'un disque de pâte d'amande collé avec un peu de crème mousseline	
pâte d'amande verte	Kg	0,150			
sucres glace	Kg	0,100		<b>Dresser et décorer</b>	
				Découper délicatement, décorer avec des fraises trempées dans le nappage	



# ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

## Test organoleptique

### Annexe D

(À rendre complétée avec la copie)

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, dans la cuisine, après l'envoi.

Préparation testée :

.....

	Observations	Rectificatifs préconisés
<b>Aspect</b>		
<b>Odeur</b>		
<b>Saveur</b>		
<b>Texture</b>		