



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** :

***rouget***

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

***rumsteak***

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

***chocolat***

*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 : **4 portions sur assiette et 4 sur platerie.**

☉ 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
<p><b>PLAT 1</b></p> <p><b>rouget</b></p>	<p><b>Technique à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• habiller et fileter les rougets</li> <li>• réaliser une farce mousseline</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une sauce</li> <li>• façonner des filets de rouget, présentation, cuisson et dressage 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>
<p><b>PLAT 2</b></p> <p><b>rumsteak</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mettre en œuvre une cuisson sauter</li> <li>• réaliser une sauce par déglçage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser deux garnitures : une à base de pomme duchesse, 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>
<p><b>PLAT 3</b></p> <p><b>chocolat</b></p>	<p><b>Technique à réaliser par le candidat :</b></p> <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>			
porc crépine	Kg	0,250	1,70 €
porc poitrine fumée	Kg	0,250	4,00 €
rumsteak	Kg	1,200	
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
merlan filet	Kg	0,400	5,50 €
rouget barbet (pièce de 100 g)	Kg	0,800	12,55 €
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,500	5,30 €
crème liquide	Litre	0,75	
lait demi-écrémé	Litre	0,50	0,70 €
œuf	Pièce	18	
parmesan râpé	Kg	0,080	10,00 €
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
épinard en branche surgelé	Kg	0,300	
cerise griotte dénoyautée surgelée	Kg	0,500	3,50 €
pâte feuilletée surgelée	Plaque	0,5	4,80 €
oignon grelot surgelé	Kg	0,150	3,20 €
purée de céleri en galet surgelé	Kg	0,300	2,50 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
madère	Litre	0,10	5,47 €
porto rouge	Litre	0,10	7,02 €
vin blanc sec	Litre	0,30	
vin rouge cuisine	Litre	0,30	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>			
asperge verte	Kg	0,250	
basilic	Botte	0,25	1,00 €
carotte	Kg	0,250	1,10 €
cerfeuil	Botte	0,5	1,00 €
champignon de Paris	Kg	0,250	4,50 €
ciboulette	Botte	0,5	1,00 €
citron jaune	Kg	0,200	1,00 €
courgette	Kg	0,500	1,50 €
échalote	Kg	0,150	2,30 €
menthe	Botte	0,25	1,00 €
oignon gros	Kg	0,150	
persil plat	Botte	0,25	1,00 €
poivron rouge	Kg	0,250	2,20 €
poivron vert	Kg	0,250	2,20 €
pomme de terre bintje	Kg	1,250	
tomate moyenne	Kg	0,400	2,10 €
<b>Produits d'épicerie</b>			
amande mondée	Kg	0,015	8,00 €
amande hachée	Kg	0,100	6,95 €
chapelure brune	Kg	0,300	2,80 €
chocolat noir pistole	Kg	0,550	
farine type 45	Kg	0,150	0,90 €
huile d'arachide	Litre	0,15	3,71 €
huile d'olive	Litre	0,15	3,89 €
maïzena	Kg	0,100	7,00 €
moutarde à l'ancienne	Kg	0,050	6,80 €
moutarde de Dijon	Kg	0,030	2,60 €
noisette mondée	Kg	0,015	11,50 €
olive noire dénoyautée	Boite 1/1	0,25	3,93 €
sucré cassonade	Kg	0,100	2,15 €
sucré semoule	Kg	0,080	
<b>Mise en place centre d'examen - Produits divers</b>			
fécule de pomme de terre	PM		
muscade moulue, cannelle en poudre	PM		
poivre en grains, du moulin	PM		
fond brun de veau lié	Litre	1	0,50 €
fumet de poisson	Litre	1	0,50 €
sel fin	PM		
sel gros	PM		

### FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* fournie au candidat

(À rendre complétée avec la copie)

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N°3		
<b>Fondant au chocolat, griottes au Porto</b>			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Fondant au chocolat</b>				<b>Fondant</b>	
beurre doux	Kg	0,220		Chemiser les cercles Ø 6 cm	
chocolat noir pistole	Kg	0,300		Mélanger œufs et sucre	
crème liquide	Litre	0,08		Ajouter farine et maïzena	
farine type 45	Kg	0,040		Incorporer le chocolat fondu, lisser	
maïzena	Kg	0,050		Emplir les cercles	
sucre cassonade	Kg	0,100		Cuire à 175°C quelques minutes	
œuf	Pièce	6		Démouler et dresser	
<b>Sauce chocolat</b>					
chocolat noir pistole	Kg	0,225		<b>Sauce chocolat</b>	
crème liquide	Litre	0,25		Chauffer lait et crème	
lait demi-écrémé	Litre	0,25		Blanchir jaunes et sucre	
œuf jaune	Pièce	6		Cuire la crème anglaise à nappe	
sucre semoule	Kg	0,080		Verser sur le chocolat finement haché, lisser	
<b>Garniture</b>					
cerise griotte dénoyautée	Kg	0,500		<b>Garniture</b>	
cannelle bâton	Pièce	1		Caraméliser le sucre, déglacer et ajouter les cerises et le bâton de cannelle	
porto rouge	Litre	0,10		Compoter à feu doux	
sucre semoule	Kg	0,050			
vin rouge cuisine	Litre	0,20			
<b>Finition</b>				<b>Dresser et décorer</b>	
menthe	Botte	0,125		Préparer feuilles de menthe	
				Dresser les moelleux	









# 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** :

**truite de mer**

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

**bœuf**

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 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur plat.**

➤ **Plat n°2 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur plat.**

➤ **Plat n°3 : 4 portions sur assiette et 4 portions sur plat.**

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

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><b>PLAT 1</b></p> <p><b>truite de mer</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser un tartare de truite</li> <li>• réaliser une sauce d'assaisonnement</li> <li>• tailler une brunoise de concombre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser une salade d'accompagnement</li> <li>• réaliser un élément de décor croustillant</li> <li>• décorer librement</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>
<p><b>PLAT 2</b></p> <p><b>bœuf</b></p>	<p><b>Techniques à réaliser par le candidat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parer et détailler la viande en pavé individuel</li> <li>• cuire 4 pavés bleu et 4 pavés à point</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser deux garnitures : une à base de pomme de terre et une à base de légumes</li> <li>• réaliser une sauce à base de vin rouge</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>
<p><b>PLAT 3</b></p> <p><b>fraise</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réaliser les finitions et décors 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>			
contre filet	Kg	1,5	
porc poitrine fumée en tranche fine	Kg	0,200	4,00 €
<b>Poissons - Crustacés - Produits de la mer</b>			
filet de truite de mer	Kg	0,800	8,50 €
moule de bouchot	Kg	0,200	
<b>Produits laitiers - Ovoproduits</b>			
beurre doux	Kg	0,350	
beurre demi-sel	Kg	0,160	5,60 €
crème épaisse	Kg	0,100	4,20 €
crème liquide	Litre	1	4,50 €
feuille de brick	Pièce	2	0,17 €
œuf	Pièce	10	
lait entier	Litre	0,50	0,80 €
<b>Produits surgelés - Produits PAI</b>			
crevette rose	Kg	0,200	6,40 €
fève verte	Kg	0,150	3,38 €
purée de fruit rouge	Kg	0,150	7,90 €
<b>Produits de cave - Produits de bar</b>			
vin rouge cuisine	Litre	0,50	
Grand-marnier	Litre	0,10	10,60 €

**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	
aneth	Botte	0,25	1,00 €
aubergine	Kg	0,200	
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €
champignon de Paris	Kg	0,300	4,50 €
citron jaune	Kg	0,200	1,00 €
concombre	Kg	0,200	0,70 €
courgette	Kg	0,250	1,50 €
échalote	Kg	0,200	2,30 €
fraise	Kg	0,400	5,60 €
mesclun	Kg	0,200	6,80 €
oignon gros	Kg	0,200	
persil plat	Botte	0,25	1,00 €
poivron rouge	Kg	0,150	2,20 €
poivron vert	Kg	0,150	2,20 €
pomme de terre charlotte	Kg	1,500	0,98 €
tomate cerise	Kg	0,125	6,00 €
tomate moyenne	Kg	1	2,10 €
menthe	Botte	0,25	0,90 €
<b>Produits d'épicerie</b>			
amande en poudre	Kg	0,050	
chocolat noir pistole	Kg	0,100	6,80 €
farine type 45	Kg	0,400	0,90 €
gélatine feuille	Kg	0,008	24,82 €
huile arachide	Litre	0,10	3,71 €
huile olive	Litre	0,25	
levure chimique	Kg	0,005	7,00 €
moutarde de Dijon	Kg	0,050	3,90 €
olive noire dénoyauté	Kg	0,050	3,93 €
poudre à crème à chaud	Kg	0,050	4,80 €
sucre glace	Kg	0,200	2,50 €
sucre semoule	Kg	0,400	3,71 €
vinaigre de vin	Litre	0,15	2,01 €
<b>Mise en place centre d'examen - Produits divers</b>			
thym	PM		
fond brun de veau lié déshydraté	PM		
mignonette de poivre	PM		
sel fin	PM		
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>Sablé breton aux fraises</b>			Nombre de couverts : <b>8</b>		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>Sablé breton :</b>				<b>Réaliser la pâte à sablé breton :</b>	
amande en poudre	Kg	0,050		Mélanger le beurre, la farine et la levure chimique, sabler	
beurre demi-sel	Kg	0,160		Ajouter le sucre, la poudre d'amande et le sel	
farine type 45	Kg	0,225		Incorporer les jaunes	
levure chimique	Kg	0,007		Mélanger, filmer et réserver au frais	
œuf jaune	Pièce	4			
sel fin	Kg	0,005		<b>Réaliser la crème diplomate :</b>	
sucre semoule	Kg	0,160		Mettre les feuilles de gélatine à tremper	
				Réaliser la crème pâtissière, la coller	
<b>Crème diplomate :</b>				Monter la crème fouettée et l'incorporer à la pâtissière collée à 30°C . Réserver au frais.	
crème liquide	Litre	0,25			
farine type 45	Kg	0,035		<b>Abaisser la pâte à sablé :</b>	
gélatine feuille	Kg	0,008		Détailler 8 sablés à l'emporte pièce de Ø 8 cm	
lait entier	Litre	0,25			
œuf (jaune)	Pièce	2		<b>Marquer en cuisson les sablés à 180°C</b>	
sucre semoule	Kg	0,065		Cuire dans un cercle chemisé de papier sulfurisé	
<b>Fraises :</b>				<b>Réaliser la sauce chocolat:</b>	
fraise	Kg	0,300		Chauffer le lait, hors du feu ajouter chocolat couverture, parfumer et réserver.	
<b>Sauce chocolat :</b>				<b>Monter les sablés :</b>	
chocolat noir pistole	Kg	0,200		Disposer à la poche à douille la crème diplomate refroidie sur les sablés	
Grand-marnier	Litre	0,05		Décorer avec les fraises et la menthe	
lait entier	Litre	0,10			
<b>Décor :</b>				<b>Dresser sur assiette</b>	
menthe	Botte	0,25			



## 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>		