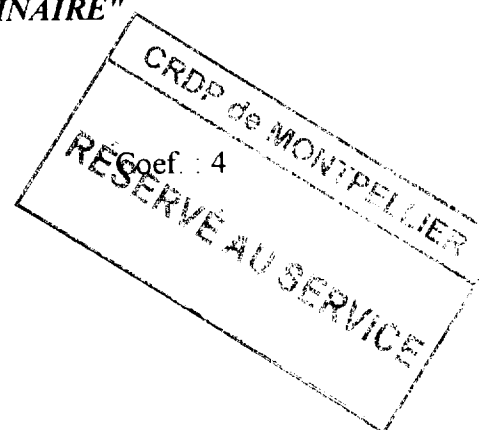


**C1 - SOUS EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE
(U13)**

APPROFONDISSEMENT

"ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE"

Durée : 5 heures



Cette partie comprend deux phases :

A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION

(Epreuve écrite)

Durée : 2 heures - Coef. : 1

B – UNE PHASE DE PRODUCTION

(Epreuve pratique)

Durée : 3 heures - Coef. : 3

SUJET 1

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 2001

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0106-RESPC1

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.

- Premier plat, élément principal : **OEUFS**
- Second plat, élément principal : **EPAULE DE VEAU**
- Troisième plat : **GRATIN DE FRAISES ET KIWIS**

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 A FAIRE :

1. Rédigez les fiches techniques n° 1 et n° 2. Complétez la fiche n° 3.
2. Complétez les annexes B1 et B2 en indiquant les prix en unité monétaire locale dans les cadres grisés.
3. 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 heures
 - ↳ 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 heures
4. Réalisez le test organoleptique sur la préparation indiquée par le jury au début de l'épreuve écrite.

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 1	Fiche technique n° 1 pour LES ŒUFS POCHES
FICHE 2	Fiche technique n° 2 pour L'EPAULE DE VEAU
FICHE 3	Pour la réalisation du GRATIN DE FRAISES ET KIWIS la fiche technique est fournie. Toute liberté vous est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.
ANNEXE C	Tableau d'ordonnancement des tâches
ANNEXE D	Fiche de relevé (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

REALISATION :

Dès votre arrivée en cuisine :

- ↳ **Contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 3 plats.
- ↳ **Faire le point** avec votre commis et **répartir** le travail.

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 vous sont obligatoirement imposées.
- ↳ **Respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.
- ↳ **Veiller** ensuite au rangement et au nettoyage (locaux et matériels)

DRESSAGE ET PRESENTATION :

- Plat N° 1 : 4 portions sur assiettes.
4 portions sur plat.
- Plat N° 2 : Si traité entier : sur plat
Si traité détaillé : 4 portions sur assiettes.
4 portions sur plat.
- Plat N° 3 : 8 portions sur plats à gratin individuels.

Après l'envoi :

- ↳ **Réaliser le test organoleptique** (10 minutes environ) selon les instructions fournies par le jury. **Compléter la fiche de relevé** (Annexe D).

ANNEXE A

(Épreuve pratique - suite)

↳ **RAPPELS**

1 - Heure d'envoi des plats : 12 h 40 - 12 h 50 et 13 h

- 2 - Dresser
- Plat N° 1 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur plat.
 - Plat N° 2 : traité entier : sur plat ou Détaillé : 4 portions sur assiettes.
4 portions sur plat.
 - Plat N° 3 : 8 portions sur plats à gratin individuels.

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><i>1er plat</i></p> <p>OEUFs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pocher au vin rouge. - Réaliser une sauce au vin rouge. - Réaliser des croûtons. 	<ul style="list-style-type: none"> - Garniture adaptée à la recette. - Liaison de la sauce. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger les deux fiches techniques mises à votre disposition. • Préciser par plat : <ul style="list-style-type: none"> * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
<p><i>2ème plat</i></p> <p>EPAULE DE VEAU</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Parer. - Réaliser un gnocchi romaine. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><i>Techniques à assurer par le candidat lui-même</i></p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Pièce traitée entière ou détaillée. - Cuisson libre. - Sauce adaptée à la cuisson mise en œuvre. - 2 garnitures en utilisant au maximum les produits semi-elaborés du panier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.
<p><i>3ème plat</i></p> <p>GRATIN DE FRAISES ET KIWIS</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>PRÉPARATION IMPOSÉE</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un biscuit. - Confectionner un sabayon. 	<p>Décor et finition au gré du candidat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique de réalisation fournie. • Indiquer les temps de réalisation.

C.C.P. de NANTERRE
 RÉSERVÉ AU SERVICE

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION *المهنة*
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
 Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat
Annexe B1
 (A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

DENRÉES	Unité	Quantité	Coût unitaire
VIANDE/VOLAILLE			
Poitrine de porc salée	kg	0,200	
Epaule de veau désossée	kg	2	75,00
POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES			
B.O.F.			
Oeufs extra frais	P	10	1,10
Beurre	kg	0,750	
Crème liquide UHT	L	0,500	15,00
Crème double	L	0,500	
Œufs	P	12	0,50
Lait	L	0,500	
Parmesan	kg	0,050	62,00
LEGUMES/FRUITS			
Champignons de Paris	kg	0,200	18,15
Echalotes	kg	0,050	8,25
Persil frisé	kg	0,150	3,00
Citron	P	2	0,90
Carottes	kg	2	
Oignons gros	kg	0,500	1,79
Poireaux	kg	0,250	7,00
Céleri branche	kg	0,100	7,80
Thym/Laurier	Btte	1	PM
Navets longs	kg	1,500	4,95
Tomates garniture 8 pièces de 60g	kg	0,480	6,00
Tomates grosses	kg	1	9,00
Ail	kg	0,050	13,58
Sauge	Btte	¼	1,00
Kiwis	P	4	0,50
Fraises	kg	1,200	
SURGELES			
Oignons grelots	kg	0,200	7,95
Haricots verts extra fins	kg	0,500	
Petit pois	kg	0,300	28,00
Fonds d'artichauts	kg	0,800	15,00
Pomme de terre rondelles pré-cuites	kg	0,800	4,85

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION ٩٥٥٤
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat
Annexe B2
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages
/.....
 N° de poste :

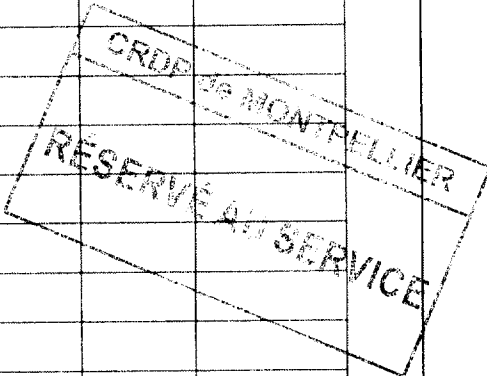
ECONOMAT			
Farine	kg	0,200	
Huile	L	0,300	8,97
Sucre semoule	kg	0,500	
Maizéna	kg	0,100	12,33
Tomate concentrée	kg	0,050	7,49
Miel	kg	0,100	27,02
Vinaigre de vin	L	0,10	5,38
Semoule fine de blé tendre	kg	0,200	13,60
Gros sel/Sel fin/Poivre blanc	kg	PM	PM
Noix de muscade	kg	PM	PM
CAVE			
Vin rouge corsé	L	1,5	12,00
Liqueur de fraises	L	0,05	52,50
Vin blanc moelleux	L	0,25	24,00
Vin blanc	L	0,10	
BOULANGER			
Pain de mie tranché vertical	kg	0,500	17,30
MISE EN PLACE			
Fond de veau brun lié	L	1,5	5,00
Gros sel – sel fin	PM	PM	
Poivre blanc	PM	PM	
Muscade	PM	PM	

CRDP de MOULIN-LYON
 RÉSERVÉ AU SERVICE

FICHE 1
Fiche technique non valorisée à réaliser par le candidat
(A rendre complétée avec la copie)

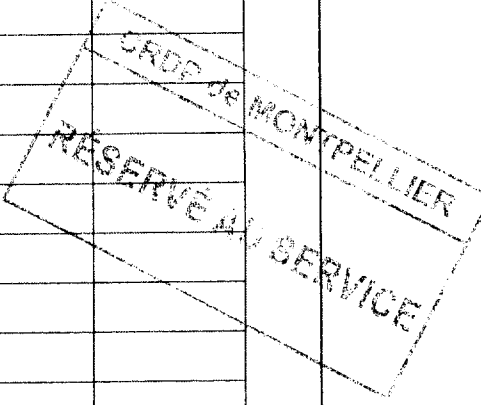
Numérotez vos pages :
/.....
N° de poste :

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 1			
.....			Nombre de couverts : 8			
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée	



<p>FICHE 2</p> <p>Fiche technique non valorisée à réaliser par le candidat (A rendre complétée avec la copie)</p>	<p>Numérotez vos pages :</p> <p>...../.....</p> <p>N° de poste :</p> <p>.....</p>
--	---

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 2		
.....			Nombre de couverts : 8		
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée



<p>FICHE 3</p> <p>Fiche technique <i>non valorisée</i> à réaliser par le candidat (A rendre complétée avec la copie)</p>	<p>Numérotez vos pages :</p> <p>...../.....</p> <p>N° de poste :</p> <p>.....</p>
---	---

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
GRATIN DE FRAISES ET KIWIS			Nombre de couverts : 8		
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>BASE</u>				<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser le biscuit : <ul style="list-style-type: none"> - Monter jaunes et sucre avec un peu d'eau - Incorporer blancs en neige légèrement meringués puis le mélange farine/maïzena tamisé. • Cuire le biscuit : <ul style="list-style-type: none"> - Coucher sur papier cuisson - Lisser en couche fine - Cuire à 180/200 °C - Refroidir sur grille • Préparer les fruits <ul style="list-style-type: none"> - Laver, équeuter, macérer les fraises - Eplucher et détailler les kiwis • Réaliser le sirop • Réaliser le montage <ul style="list-style-type: none"> - Détailler des disques du Ø des plats à gratin - Imbiber - Disposer harmonieusement les fraises et les kiwis - Réserver au frais - Monter le Sabayon - Napper et glacer 	
Fraises	kg	1			
Citron	P	1			
Liqueur de fraises	L	0,050			
kiwis	P	4			
<u>BISCUIT</u>					
Jaunes d'œufs	P	3			
Sucre semoule	kg	0,050			
Eau	L	PM			
Blancs d'œufs	P	3			
Sucre semoule	kg	0,050			
Farine	kg	0,030			
Maïzena	kg	0,030			
<u>SIROP</u>					
Sucre semoule	kg	0,100			
Eau	L	0,05			
Liqueur de fraises	L	PM			
<u>SABAYON</u>					
Jaunes d'œufs	P	4			
Sucre semoule	kg	0,125			
Vin blanc moelleux	L	0,05			
Crème liquide UHT	L	PM			

ERDS
 RESERVE ALIMENTAIRE
 PELLIER

ANNEXE C - Ordonnement des tâches

(A rendre complétée avec la copie)

N° de poste :

N° Candidat :

Numérotez vos pages :/.....

PLAT 1 :

CHEF :

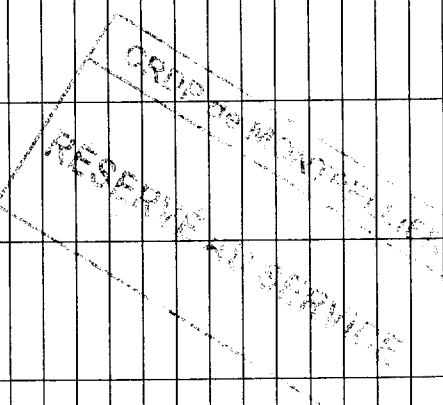
PLAT 2 :

COMMIS :

PLAT 3 :

(Prévoir les codes utilisés)

N° phase	10h			11h			12h			13h					
	15	30	45	15	30	45	15	30	45	15	30	45			
TECHNIQUE															



ANNEXE D
Test Organoleptique
(A 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		

CRDP de MONTPELLIER
 RÉSERVÉ AU SERVICE