

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

APPROFONDISSEMENT

"ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE"

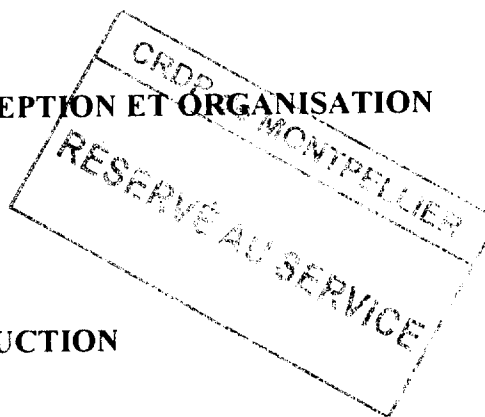
Durée : 5 heures

Coef. : 4

Cette partie comprend deux phases :

☛ **A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION**
(Epreuve écrite)
Durée : 2 heures - Coef. : 1

☛ **B – UNE PHASE DE PRODUCTION**
(Epreuve pratique)
Durée : 3 heures - Coef. : 3



SUJET 2

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 2001

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0106-RESPC2

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 : **TRUITE**
- Second plat, élément principal : **MAGRET DE CANARD**
- Troisième plat : **ASSORTIMENT DE DESSERTS A BASE DE PATE A CHOUX**

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 LE MAGRET DE CANARD
FICHE 2	Fiche technique n° 2 pour L'ASSORTIMENT DE DESSERTS A BASE DE PATE A CHOUX
FICHE 3	Pour la réalisation du PAVE DE TRUITE 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 AUTORISE : 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 + matériels).

DRESSAGE ET PRESENTATION :

- Plat N° 1 : 4 portions sur assiettes.
4 portions sur platerie adéquate.
- Plat N° 2 : 4 portions sur assiettes.
4 portions sur platerie adéquate.
- Plat N° 3 : 8 portions sur assiettes.

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 platerie adéquate.
 - Plat N° 2 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur platerie adéquate.
 - Plat N° 3 : 8 portions sur assiettes.

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><i>1er plat</i></p> <p>TRUITE</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-top: 10px;"> <p>PRÉPARATION IMPOSÉE</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la fiche technique fournie 		<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique de réalisation fournie. • Indiquer les temps de réalisation.
<p><i>2ème plat</i></p> <p>MAGRET DE CANARD</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Parer - Inciser - Marquer un fond brun de canard <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-top: 10px;"> <p><i>Techniques à assurer par le candidat lui-même</i></p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson libre - Sauce aigre douce - Deux garnitures dont 1 à base de fruits 	<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>3ème plat</i></p> <p>ASSORTIMENT DE DESSERTS A BASE DE PATE A CHOUX</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser 3 pièces par personne 	<ul style="list-style-type: none"> - Forme libre - Deux crèmes dont une dérivée de la crème pâtissière. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION
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			
Magret de canard de 0,400 kg	P	4 (1,6 kg)	
Aileron de canard	kg	0,500	13,50
Poitrine fumée	kg	0,100	
POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES			
Truites de 1 kg	P	2	29,50
Filet de merlan	kg	0,300	
B.O.F.			
Œufs	P	15	
Beurre	kg	0,750	29,00
Crème double	L	0,500	13,00
Crème liquide UHT	L	1,00	14,50
Lait	L	1	
LEGUMES/FRUITS			
Echalotes	kg	0,200	8,25
Pois gourmands	kg	0,300	18,00
Tomates grosses	kg	1,000	
Ail	kg	0,020	13,50
Persil frisé	kg	0,100	6,00
Thym/Laurier	B	1	
Carottes	kg	0,500	2,50
Gros oignons	kg	0,250	
Oranges	P	8 (2 kg)	8,00
Pommes fruits	P	8 (2 kg)	4,50
Pomme de terre Bintje	kg	2	
Ciboulette	Bte	1	4,00
SURGELES			
Plaque pâte feuilletée	kg	0,200	32,50
Baies de cassis	kg	0,200	31,00

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION
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			
Gros sel/sel fin/piment cayenne	kg	PM	-
Sucre semoule	kg	0,500	8,30
Vinaigre de vin	L	0,100	5,40
Farine	kg	0,200	
Poudre à crème pâtissière (à chaud)	kg	0,150	21,00
Fondant blanc	kg	0,300	19,50
Chocolat couverture noire	kg	0,100	29,50
Sucre glace	kg	0,050	14,00
Extrait de café	kg	PM	-
Gélatine feuille (2 g)	P	5	113,20
Pralin	kg	0,075	60,00
Amandes effilées	kg	0,050	44,29
Sucre grains	kg	0,100	9,90
Huile	L	0,100	9,00
CAVE			
Vin blanc	L	0,200	
Kirsh	L	0,100	44,30
Curaçao	L	PM	PM
Calvados	L	PM	PM
MISE EN PLACE			
Fumet de poisson frais	L	2	15,00
Fond de veau brun lié	L	1,5	15,00
Thym-Laurier		PM	-
Piment de Cayenne		PM	-

FICHE 3

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° 3		
PAVE DE TRUITE SAUCE VIN BLANC			Nombre de couverts : 8		
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>BASE</u>				<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les truites <ul style="list-style-type: none"> - Habiller, fileter - désarêter - détailler en pavés • Réaliser la farce mousseline • Préparer les garnitures : <ul style="list-style-type: none"> - Pois gourmands cuits à l'anglaise - Tomate concassée - Quenelles • Détailler et cuire les fleurons • Pocher les pavés à court mouillement • Réchauffer les garnitures • Réaliser la sauce vin blanc • Dresser 	
Truites de 1 kg	P	2			
<u>FARCE MOUSSELINE</u>					
Filets de merlan	kg	0,3			
Blanc d'oeuf	P	1			
Crème liquide UHT	L	0,3			
Sel fin/piment cayenne	kg	PM			
<u>CUISON / SAUCE</u>					
Beurre	kg	0,020			
Echalotes	kg	0,030			
Fumet de poisson	L	1			
Vin blanc	L	0,1			
Crème double	L	0,4			
Sel fin	kg	PM			
Beurre	kg	0,050			
<u>DECOR</u>					
Pâte feuilletée surgelée	kg	0,160			
Œufs (dorure)	P	0,5			
Eau	L	PM			
<u>GARNITURES</u>					
Pois gourmands	kg	0,300			
Beurre	kg	0,050			
Gros sel/sel fin	kg	PM			
Echalotes	kg	0,040			
Beurre	kg	0,040			
Tomates grosses	kg	0,800			
Ail	kg	0,010			
Bouquet garni	P	1			
Sel fin/sucre semoule	kg	PM			

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		