

**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 3**

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL  
RESTAURATION**

Session : 2001

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0106-RÉSPC3

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 : **ROUGETS**
- Second plat, élément principal : **JAMBONNETTES DE VOLAILLE**
- Troisième plat : **OEUFS A LA NEIGE**

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 :

<b>ANNEXE A</b>	Descriptif et conditions d'exécution de votre travail : - heure d'envoi pour chaque plat - techniques imposées à respecter - documents à compléter.
<b>ANNEXES B1 et B2</b>	Liste des produits du panier
<b>FICHE 1</b>	Fiche technique n° 1 pour <b>LES FILETS DE ROUGET</b>
<b>FICHE 2</b>	Fiche technique n° 2 pour <b>LES JAMBONNETTES DE VOLAILLE</b>
<b>FICHE 3</b>	Pour la réalisation des <b>OEUFS A LA NEIGE</b> la fiche technique est fournie. Toute liberté vous est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.
<b>ANNEXE C</b>	Tableau d'ordonnancement des tâches
<b>ANNEXE D</b>	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 plat.
- Plat N° 2 : 6 portions sur plat.  
2 portions sur assiettes.
- Plat N° 3 : Sur plat (2 x 4 portions).

*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 plat et 4 portions sur assiettes.
  - Plat N° 2 : 6 portions sur plat et 2 portions sur assiettes.
  - Plat N° 3 : Sur plat (2 x 4 portions).

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><i>1er plat</i></p> <p><b>ROUGETS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lever les filets de rougets (4 pièces)</li> <li>- Désarêter les filets de rougets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson libre</li> <li>- Une sauce ou un beurre émulsionné</li> <li>- Une garniture d'accompagnement</li> <li>- Finition et décor au gré du candidat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rédiger</b> les deux fiches techniques mises à votre disposition.</li> <li>• <b>Préciser par plat :</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><i>2ème plat</i></p> <p><b>JAMBONNETTES DE VOLAILLE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser les jambonnettes</li> <li>- Réaliser une farce mousseline de volaille</li> <li>- Farcir les jambonnettes</li> </ul> <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"> <li>- Cuisson libre</li> <li>- Sauce libre</li> <li>- Deux garnitures d'accompagnement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sur les annexes B1 et B2</b> compléter la mercuriale des prix.</li> </ul>
<p><i>3ème plat</i></p> <p><b>OEUFSA LA NEIGE</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>PRÉPARATION IMPOSÉE</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter la fiche technique fournie</li> </ul>	<p>Finition et décor au gré du candidat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche technique de réalisation fournie.</li> <li>• <b>Indiquer les temps de réalisation.</b></li> </ul>

**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 :

.....

<b>DENRÉES</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Coût unitaire</b>
<b>VIANDE/VOLAILLE</b>			
Cuisses de poulets 8 pièces	kg	2	
Suprême de poulets	kg	0,300	46,00
Crépine de porc	kg	0,300	18,00
Ailerons de volaille	kg	0,500	11,00
<b>POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES</b>			
Arêtes de poisson	kg	PM	-
Rougets Grondins (0,250 kg) 4 pièces	kg	1	
Filets de rougets grondins (60 g/filets)	P	8	75,00
<b>B.O.F.</b>			
Beurre	kg	0,750	29,67
Crème liquide UHT	L	1	
Œufs	P	12	0,43
Lait	L	1	
<b>LEGUMES/FRUITS</b>			
Carottes	kg	1,500	
Basilic	Botte	½	7,00
Citron	kg	0,300	8,20
Courgettes	kg	0,500	
Aubergines	kg	0,500	6,20
Poivrons verts	kg	0,500	9,00
Gros oignons	kg	0,200	
Echalotes	kg	0,150	14,00
Pomme de terre (chair ferme)	kg	2,000	5,00
Tomates grosses	kg	1,000	9,20
Persil frisé	kg	0,050	17,00
Fenouil	kg	0,500	7,50
<b>SURGELES</b>			
Epinards en branches	kg	0,400	7,05
Haricots verts extra fins	kg	0,400	18,92

**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 :

.....

<b>ECONOMAT</b>			
Filets d'anchois	kg	0,100	53,00
Olives noires dénoyautées (4/4)	B	1/2	7,55
Pistaches mondées	kg	0,150	95,00
Sucre semoule	kg	0,700	
Huile d'arachide	L	0,100	9,80
Huile d'olive	L	0,100	
Vinaigre de vin rouge	L	0,100	5,50
Concentré de tomate	kg	0,030	6,47
Gousse de vanille	P	1	
<b>CAVE</b>			
Vin blanc	L	0,10	9,10
Madère	L	0,10	54,27
<b>MISE EN PLACE</b>			
Fond brun lié déshydraté	L	1,5	15,00
Sel - Poivre			
Thym - Laurier		PM	-
Extrait de vanille	L	PM	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		