

**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 1

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL  
RESTAURATION**

Session : 2002

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**  
Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : **0206-RESCP1**

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 : *CONSOMME DOUBLE*
- Second plat, élément principal : *PAUPIETTE DE SAUMON*
- Troisième plat : *MOUSSE CHOCOLAT PRALIN*

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 de la production à 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 CONSOMME DOUBLE*

#### FICHE 2

Fiche technique n° 2 pour *LES PAUPIETTES DE SAUMON*

#### FICHE 3

Pour la réalisation de la *MOUSSE CHOCOLAT PRALIN* la fiche technique est fournie.

Toute liberté 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 : 2 portions en tasses à consommé  
6 portions en soupière
- ➔ Plat n° 2 : 4 portions sur assiette  
4 portions sur plat
- ➔ 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 : 2 portions en tasse à consommé – 6 portions en soupière

➤ Plat n° 2 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur plat.

➤ 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><b>MARMITE DE BOEUF</b></p>	Clarifier le consommé simple	Prévoir une garniture	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rédiger</b> les deux fiches techniques mises 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> <li>• <b>Sur les annexes B1 et B2</b> compléter la mercuriale des prix.</li> </ul>
<p><i>2ème plat</i></p> <p><b>SAUMON</b></p>	<p>Parer, désarêter le filet de saumon</p> <p>Réaliser :</p> <p>une farce mousseline des paupiettes de saumon</p> <p>un fumet de poisson</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> <p><i>Techniques à assurer par le candidat lui-même</i></p> </div>	<p>Cuisson libre.</p> <p>Prévoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deux garnitures</li> <li>- une sauce de votre choix</li> </ul>	
<p><i>3ème plat</i></p> <p><b>MOUSSE CHOCOLAT PRALIN</b></p>	Confectionner la mousse chocolat pralin	Finition et décor au gré du candidat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche technique de réalisation fournie.</li> <li>• <b>Indiquer les temps de réalisation.</b></li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>PRÉPARATION IMPOSÉE</p> </div>			

**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° CANDIDAT :  
 .....  
 N° de poste :  
 .....

DENRÉES	Unité	Quantité	Coût unitaire en €
<b>VIANDE/VOLAILLE</b>			
Maigre de bœuf haché	kg	0,400	
Poitrine fumée tranchée 2 mm (12 tranches)	kg	0,200	4,88
<b>POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES</b>			
Filet de saumon	kg	1,200	
Merlan (0,300 kg) 4 pièces	kg	1,200	
<b>B.O.F.</b>			
Beurre	kg	0,500	
Œufs	P	15	0,05
Lait ½ écrémé	L	0,750	0,44
Crème liquide UHT	L	0,500	
Crème double	L	0,750	1,98
<b>LEGUMES/FRUITS</b>			
Echalotes	kg	0,100	1,26
Pois gourmands	kg	0,200	2,74
Carottes	kg	0,500	
Céleri branche	kg	0,200	1,19
Poireaux	kg	0,500	
Navets	kg	0,100	0,76
Tomates grosses	kg	0,500	1,37
Epinards frais	kg	0,200	1,98
Brocoli	kg	0,400	1,37
Courgettes	kg	0,500	1,37
Persil	kg	0,050	0,46
Cerfeuil	B	¼	0,58
Aneth	B	¼	0,53
Menthe	B	¼	0,50
Kiwi (2 pièces de 100 g)	kg	0,200	1,83
Fraises	kg	0,200	
Orange	kg	0,100	1,22
Champignons de Paris	kg	0,200	2,74
Oignons	kg	0,200	0,70
<b>SURGELES</b>			
Petits pois extra-fins	kg	0,100	1,30
Haricots verts extra-fins	kg	0,100	2,90

**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° CANDIDAT :  
 .....  
 N° de poste :  
 .....

<b>ECONOMAT</b>	Unité	Quantité	Coût unitaire en €
Chocolat couverture noire	kg	0,125	3,05
Gélatine (feuille 2 g)	P	0,004	17,26
Sucre glace	kg	0,050	
Pralin	kg	0,125	9,15
Lentilles vertes du Puy	kg	0,200	1,45
Sucre semoule	kg	0,150	1,50
Cacao	kg	Pm	
Farine	kg	0,200	0,50
<b>CAVE</b>			
Vin blanc sec	L	0,250	
<b>MISE EN PLACE</b>			
Marmite de bœuf fraîche	L	2,500	
Biscuit (40 x 60)	P	1	
Vanille (extrait)		PM	PM
Gros sel – Sel fin	kg	PM	PM
Poivre	kg	PM	PM
Huile arachide	L	PM	PM







## FICHE 3

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

Numérotez vos pages :

...../.....  
N° CANDIDAT :

.....

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
<b>MOUSSE CHOCOLAT PRALIN</b>			Nombre de couverts : 8		
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b>MOUSSE</b>				Réaliser la mousse chocolat pralin : - fondre le chocolat au bain-marie (30° maxi) - ajouter pralin - adjoindre la gélatine - Incorporer la crème fouettée dans l'appareil froid.  Confectionner une crème anglaise.  Dresser à l'assiette  Mousse en quenelles sur biscuit (forme libre)  Crème anglaise  Décorer	
Couverture noire	kg	0,125			
Pralin	kg	0,125			
Feuilles de gélatine	P	2			
Crèmes liquide UHT	L	0,500			
<b>CREME ANGLAISE</b>					
Lait	L	0,500			
(Eufs (jaunes)	P	4			
Sucre semoule	kg	0,100			
Vanille (gousses)	P	1			
Biscuit (Plaque)	P	1			
<b>DECOR</b>					
Kiwi	P	2			
Fraises	kg	0,200			
Orange	P	1			
Menthe fraîche	B	¼			
Cacao amer		PM			
Sucre glace	kg	0,050			



**ANNEXE D**  
**Test Organoleptique**  
*(A rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

...../.....  
 N° CANDIDAT :

.....  
 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 :**

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