

**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 : **2003**

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0306-RETC:OPC-2

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 : *TERRINE DE LEGUMES (5^{ème} gamme)*
- Second plat, élément principal : *SELLE D'AGNEAU*
- Troisième plat : *FEUILLANTINES AUX FRAISES*

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

FICHE 1

Fiche technique n° 1 pour *LA TERRINE DE LEGUMES*

FICHE 2

Fiche technique n° 2 pour *LA SELLE D'AGNEAU*

FICHE 3

Pour la réalisation des *FEUILLANTINES AUX FRAISES*

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

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 : 8 portions sur assiettes.

➤ Plat N° 2 : 2 portions sur assiettes – 6 portions sur platerie adéquate.

➤ Plat N° 3 : 2 portions sur assiettes – 6 portions sur platerie adéquate.

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p>1^{er} plat</p> <p>TERRINE DE LEGUMES (5^{ème} gamme)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte brisée. - Foncer et cuire à blanc 8 tartelettes - Confectionner une sauce mayonnaise. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un coulis de légumes. - Réaliser une purée de légumes. - Valoriser la terrine fournie par la finition et la décoration. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger les deux fiches techniques mises à votre disposition. • Préciser : <ul style="list-style-type: none"> * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase. • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.
<p>2^{ème} plat</p> <p>SELLE D'AGNEAU</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser 	<ul style="list-style-type: none"> - Traiter la selle entière ou détaillée. - Cuisson libre. - Prévoir une sauce ou un jus en fonction de la cuisson choisie. - Prévoir 2 garnitures libres 	
<p><i>Techniques à assurer par le candidat lui-même</i></p>			
<p>3^{ème} plat</p> <p>FEUILLANTINES AUX FRAISES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter la fiche technique fournie 	<ul style="list-style-type: none"> - Finition et décor au gré du candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique de réalisation fournie. • Indiquer les temps de réalisation.
<p>PRÉPARATION IMPOSÉE</p>			

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/VOLAILE			
Selle anglaise d'agneau	kg	2,00	
Poitrine de porc fumée (8 tranches fines)	kg	0,080	3,87
POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES			
Crevettes roses saumure	kg	0,300	10,52
B.O.F.			
Beurre	kg	0,500	
Œufs	P	15,00	0,08
Crème liquide UHT	L	1,500	2,71
Lait ½ écrémé	L	1	
Œufs de caille	P	8	0,16
LEGUMES/FRUITS			
Tomates "garniture"	kg	0,500	1,34
Tomates "grappe"	kg	0,500	1,75
Concombre	P	1	0,64
Courgette	kg	0,500	1,28
Oignons gros	kg	0,080	
Carottes	kg	0,080	0,46
Poivrons rouges	kg	0,200	2,27
Poivrons jaunes	kg	0,200	2,27
Pommes de terre (BF 15)	kg	1,800	
Pois gourmands	kg	0,200	1,68
Echalotes	kg	0,080	1,95
Ail	kg	0,300	
Fraises "gariguettes"	kg	0,500	2,44
Basilic	Btte	¼	0,79
Estragon	Btte	¼	0,99
Ciboulette	Btte	¼	0,79
Menthe fraîche	Btte	¼	0,79
Persil frisé	Btte	¼	0,75
Avocat	P	2	0,58
Oignons rouges	kg	0,300	1,53
Citron	P	1	0,79
Thym – Laurier		PM	PM

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 :

.....

SURGELES/PAI			
Haricot vert (extra-fins)	kg	0,250	
Feuilletage (plaque)	P	2	2,22
Carottes en galets surgelés	kg	0,400	2,63
Céleri en galets surgelés	kg	0,400	2,63
Coulis de framboises	L	0,400	2,44
Terrine de légumes (5 ^{ème} gamme)	kg	1,000	6,62
ECONOMAT			
Concentré de tomates	kg	0,100	3,20
Huile d'olive	L	0,500	3,17
Huile de tournesol	L	0,300	
Feuilles de brick	P	8	0,11
Sucre semoule	kg	0,200	
Sucre glace	kg	0,200	1,34
Poudre à crème	kg	0,050	3,78
Nappage rouge	kg	0,200	4,27
Vanille gousse	P	1	0,37
Amandes concassées	kg	0,125	7,01
Farine	kg	0,300	
Vinaigre balsamique	L	0,050	
Moutarde	kg	0,025	2,50
CAVE			
Marasquin	L	0,050	8,99
BOULANGERIE			
Pain de mie	kg	0,050	1,44
MISE EN PLACE			
Gros sel – sel fin	kg	PM	
Poivre blanc moulu	kg	PM	
Moules à darioles Ø 4 cm			
Moules à tartelette Ø 6 cm			
Fond de veau brun lié	L	1	

INTITULÉ 			FICHE TECHNIQUE N° 1 Nombre de couverts : 8		
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

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

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 2		
.....			Nombre de couverts : 8		
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

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		
FEUILLANTINES AUX FRAISES			Nombre de couverts : 8		
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>BASE</u>				Détailler le feuilletage (forme au choix). Cuire le feuilletage. Réaliser "la crème légère" (pâtisserie + crème fouettée). Préparer les fraises. Monter les feuillantines. Décorer les feuillantines.	
Feuilletage plaque	P	2			
<u>CREME LEGERE</u>					
Lait ½ écrémé	L	0,750			
Vanille gousse	P	0,500			
Œufs (jaunes)	P	5			
Sucre semoule	kg	0,175			
Poudre à crème	kg	0,050			
Marasquin	L	0,050			
Crème liquide UHT	L	0,200			
<u>GARNITURE</u>					
Fraises	kg	0,500			
<u>DECOR</u>					
Sucre glace	kg	0,150			
Menthe fraîche	Btte	¼			
Nappage rouge	kg	0,150			
Amandes concassées	kg	0,100			
Coulis de framboises	L	0,400			

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		

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1053		QUICHE LORRAINE	Fiche	4		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 25 0130	GRUYERE RAPE	GRAM.	100,000	0,000	100,000	0,564
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	150,000	0,000	150,000	0,069
A	01 47 0100	MARGARINE FEUILLETAGE	GRAM.	62,500	0,000	62,500	0,112
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	2,500	0,000	2,500	0,179
A	01 08 0460	POITRINE FUMEE	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,960
A	01 24 0040	LAIT UHT ENTIER CANDIA 1 LITRE	CENTI	12,500	0,000	12,500	0,075
A	01 24 0260	CREME FR CUISINE CLAUDEL	CENTI	12,500	0,000	12,500	0,322
A	01 40 0190	MUSCADE PULVERISE	GRAM.	0,500	0,000	0,500	0,004
Total composants						2,285	
Ingrédients						0,114	
Total fiche						2,399	
Total portion						0,600	

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1760		SELLE AGNEAU ROTIE PRINTANIERE	Fiche	4		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 03 0080	SELLE ANGLAISE D'AGNEAU	UNITE	1,000	0,000	1,000	14,324
A	01 22 0190	CRESSON	BOTTE	0,250	0,000	0,250	0,229
A	01 22 0110	CAROTTE	GRAM.	250,000	0,000	250,000	0,168
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,029
A	01 39 0100	FOND LIE 1/2 GLACE MAGGI	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,401
A	01 22 0640	PETIT POIS GOURMANDS	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,732
A	01 22 0530	TOMATE PIECE 0,100KG	UNITE	4,000	0,000	4,000	0,939
A	01 22 0200	COURGETTE	GRAM.	0,250	0,000	0,250	0,000
A	01 47 0070	HUILE OLIVE	CENTI	7,500	0,000	7,500	0,210
A	01 22 1230	AIL EN GOUSSE	PIECE	12,000	0,000	12,000	0,329
A	01 22 0120	CHAMPIGNON DE PARIS	GRAM.	100,000	0,000	100,000	0,305
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,141
Total composants						17,807	
Ingrédients						0,890	
Total fiche						18,697	
Total portion						4,674	

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1670		CERISES FLAMBEES GLACE VANILLE	Fiche	4		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	02 08 0030	PORTO ROUGE	CENTI	10,000	0,000	10,000	1,009
A	01 32 0221	GELEE DE GROSEILLES	KILO	0,050	0,000	0,050	0,079
A	01 23 0070	CERISE SIROP	GRAM.	750,000	0,000	750,000	2,287
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	250,000	0,000	250,000	0,327
A	01 49 0500	GLACE VANILLE	LITRE	0,500	0,000	0,500	1,736
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,500	0,000	0,500	0,102
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,141
A	02 19 0060	KIRSCH	CENTI	4,000	0,000	4,000	1,045
Total composants						6,726	
Ingrédients						0,336	
Total fiche						7,062	
Total portion						1,765	

SUJET 2

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2093		JAMBON CRU A L'OS ENTIER		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 08 0230	JAMBON SEC A L'OS ENTIER	GRAM.	200,000	0,000	200,000	1,499
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	37,500	0,000	37,500	0,106
A	01 37 0050	CORNICHONS 5/1	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,053
A	01 37 0340	PETIT OIGNON VINAIGRE	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,131
A	01 37 0080	OLIVE VERTES 5/1	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,053
A	01 22 0063	LAITUE PIECE	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,234
A	01 22 0760	TOMATE CERISSETTE	PIECE	4,000	0,000	4,000	0,010

Découpage en salle. Le centre doit prévoir un ou deux postes de travail (buffet) en fonction du nombre de candidats.

Total composants	2,086
Ingrédients	0,104
Total fiche	2,190
Total portion	1,095

FT 01 1973		DARNE SAUMON GRILLE SCE BEARNAISE		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 07 0370	DARNE DE SAUMON	PIECE	2,000	0,000	2,000	3,174
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,750	0,000	0,750	0,153
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	1,250	0,000	1,250	0,015
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,032
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	62,500	0,000	62,500	0,176
A	01 40 0270	THYM PULVERISE	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0160	LAURIER FEUILLE DESHYDRATE	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0410	POIVRE BLANC MOULU	KILO	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 37 0030	VINAIGRE ROUGE	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,015
A	01 22 0220	ECHALOTE	GRAM.	7,500	0,000	7,500	0,016
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	1,250	0,000	1,250	0,090
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,032
A	01 22 0500	ESTRAGON FRAIS	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,058
A	01 40 0290	CERFEUIL	GRAM.	0,063	0,000	0,063	0,001

Total composants	3,762
Ingrédients	0,188
Total fiche	3,950
Total portion	1,975

FT 01 1634		POMME VAPEUR		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0280	PDT GROSSES TYPE BINTJE	KILO	0,500	0,000	0,500	0,381

Total composants	0,381
Ingrédients	0,019
Total fiche	0,400
Total portion	0,200

FT 01 1681		POIRE BELLE HELENE		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 31 0200	POIRE SIROP 4/4	B.4/4	0,500	0,000	0,500	0,945
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,033
A	01 49 0500	GLACE VANILLE	LITRE	0,250	0,000	0,250	0,868
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,051
A	01 43 0040	CHOCOLAT GANACHE PISTOL	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,170
A	01 24 0090	CREME FR PATISSERIE ELLE VIRE	CENTI	5,000	0,000	5,000	0,174
A	01 45 0130	AMANDE EFFILEE	GRAM.	12,500	0,000	12,500	0,084

Total composants	2,831
Ingrédients	0,142
Total fiche	2,973

Code		Désignation	Type fiche	Portions	Unité de la portion		
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
FT 01	4756	ANALYSE SENSORIELLE 2 EAUX DE VIE BL	Fiche	1		PO	PORT.
A	02 11 0080	GIN	CENTI	2,000	0,000	2,000	0,183
A	02 12 0120	FRAMBOISE EAU DE VIE	CENTI	2,000	0,000	2,000	0,322
Total composants						0,505	
Ingrédients						0,051	
Total fiche						0,556	
Total portion						0,556	

Code		Désignation	Type fiche	Portions	Unité de la portion		
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
FT 01	2075	PLATEAU DE FROMAGES	Fiche	6		PO	PORT.
A	01 25 0500	ROQUEFORT	GRAM.	150,000	0,000	150,000	2,748
A	01 25 1110	LIVAROT 250 GR	PIECE	0,500	0,000	0,500	1,200
A	01 25 0960	ST NECTAIRE	KILO	0,150	0,000	0,150	0,675
A	01 25 0170	BRIE	KILO	0,150	0,000	0,150	2,024
A	01 25 1050	COMTE	KILO	0,150	0,000	0,150	1,245
A	01 25 1020	ST MAURE	PIECE	1,000	0,000	1,000	3,500
Total composants						11,392	
Ingrédients						0,570	
Total fiche						11,962	
Total portion						1,994	

Code		Désignation	Type fiche	Portions	Unité de la portion		
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
FT 01	4735	DECORATION FLORALE	Fiche	1		PO	PORT.
A	08 01 0120	FEUILLAGE	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,304
A	08 01 0005	BOUQUET ASSORTI GARNITURE TA	PIECE	1,000	0,000	1,000	3,200
A	08 01 0020	MOUSSE OASIS	PIECE	1,000	0,000	1,000	1,150
Total composants						4,664	
Ingrédients						0,461	
Total fiche						5,125	
Total portion						5,125	

Code		Désignation	Type fiche	Portions	Unité de la portion		
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
FT 01	4740	PAIN	Fiche	1		PO	PORT.
A	01 46 0060	PETIT PAIN	UNITE	6,000	0,000	6,000	1,150
A	01 46 0010	BAGUETTES	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,520
Total composants						1,670	
Ingrédients						0,168	
Total fiche						1,838	
Total portion						1,838	