

**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 : 2003

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0306-RETC:OPC-3

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 : *FILET DE SAUMON, FILET DE CABILLAUD*
- Second plat, élément principal : *LAPEREAU*
- Troisième plat : *SAVARINS*

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 : <ul style="list-style-type: none">- 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 <i>LE FILET DE SAUMON ET LE FILET DE CABILLAUD</i>
FICHE 2	Fiche technique n° 2 pour <i>LE LAPEREAU</i>
FICHE 3	Pour la réalisation des <i>SAVARINS</i> 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 + matériels).

DRESSAGE ET PRESENTATION :

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

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 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur plat.

➤ Plat N° 3 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur plat.

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><i>1er plat</i></p> <p>FILET DE SAUMON FILET DE CABILLAUD</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mariner le poisson détaillé. - Réaliser une mousse d'avocat. - Dresser en quenelles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Détailler le poisson (libre). - Prévoir une sauce dérivée de la mayonnaise ou de la vinaigrette. - Décor libre. 	<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><i>2ème plat</i></p> <p>LAPEREAU (TRAIN ARRIERE)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découper. - Prévoir une garniture à base de fruit, 1 légume farci, 1 garniture PAI en fonction du panier. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson libre. - Prévoir un jus ou une sauce en fonction de la cuisson choisie. - Décor libre. 	
<p><i>Techniques à assurer par le candidat lui-même</i></p>			
<p><i>3ème plat</i></p> <p>SAVARINS (individuels)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter la fiche technique fournie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Décor et présentation 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/VOLAILLE			
Lapin (train arrière : râble + cuisses)	P	2	8,00
POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES			
Filet de saumon (net sans peau)	kg	0,400	
Filet de cabillaud	kg	0,400	9,52
Saumon fumé tranché	kg	0,100	5,61
B.O.F.			
Beurre	kg	0,250	
Crème liquide UHT	L	0,750	4,42
Lait ½ écrémé	L	0,250	
Œufs	P	8	0,05
LEGUMES/FRUITS			
Avocat (200 g)	P	2	0,44
Citron verts	P	2	0,37
Pamplemousse rose	kg	1	0,32
Céleri rave	kg	0,500	0,84
Pommes Golden	kg	1	
Ciboulette	Btte	¼	1
Aneth	Btte	¼	1
Asperges vertes	Btte	1	1,38
Concombre	P	1	0,54
Chou vert	P	1	0,59
Gros oignons	kg	0,400	
Gingembre	kg	0,050	3,22
Carottes	kg	0,400	0,29
Courgettes	kg	0,500	0,93
Champignons de Paris	kg	0,400	
Kiwis (100 g)	P	2	0,17
Fraises	kg	0,250	2,50
Orange	kg	0,200	
Citron jaune	P	2	0,70
Rhubarbe	kg	0,500	1,92

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

Numérotez vos pages

...../.....

N° de poste :

.....

Annexe B2
(A rendre complétée avec la copie)

SURGELES/PAI			
Mâche (4 ^{ème} gamme)	kg	0,150	0,74
Tagliatelles fraîches	kg	0,400	5,80
ECONOMAT			
Poivrons rouges au naturel	Bte ½	1	0,94
Chocolat couverture noire	kg	0,100	5,76
Farine	kg	0,300	0,35
Sucre glace	kg	0,050	1,20
Huile d'olive	L	0,100	3,17
Sucre semoule	kg	0,500	
Nappage blond	kg	0,150	2,63
Vanille gousse	P	1	0,98
Baies roses	kg	0,010	45,00
Vinaigre de Xérès	L	0,100	3,74
Moutarde à l'ancienne	kg	0,150	3,37
Pruneaux	kg	0,250	5,64
Pulco citron vert	L	0,100	3,02
Pignons de pin	kg	0,050	15,86
Vanille extrait liquide	L	PM	-
Huile arachide	L	0,200	
Tabasco	L	PM	-
Sauce soja	L	PM	-
CAVE			
Rhum ambré	L	0,100	7,53
Vin blanc	L	0,500	
Cidre brut	L	0,500	1,93
Cognac	L	0,020	14,63
BOULANGERIE			
Levure de bière	kg	0,010	8,60
MISE EN PLACE			
Gros sel, sel fin	kg	PM	-
Mayonnaise	kg	0,100	0,050
Fond de veau brun lié	L	1	1
Poivre blanc moulu	kg	PM	-
Moutarde	kg	PM	PM

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		
SAVARINS AUX FRUITS			Nombre de couverts : 8		
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>PATE A SAVARIN</u>				Réaliser la pâte à savarin. Emplir les moules (au 1/3 de leur hauteur). Laisser pointer. Réaliser le sirop. Cuire les savarins. Réaliser la crème anglaise. Imbiber les savarins. Décorer les savarins. Dresser.	
Farine	kg	0,200			
Levure de bière	kg	0,010			
Eau	L	0,080			
Sel fin	kg	0,004			
Sucre semoule	kg	0,020			
Œufs	P	2			
Beurre	kg	0,080			
Beurre (moule)	kg	0,020			
<u>SIROP</u>					
Eau	L	0,700			
Sucre semoule	kg	0,300			
Orange	P	1			
Citron	P	1			
Vanille gousse	P	0,5			
Rhum	L	0,1			
<u>CREME ANGLAISE</u>					
Lait ½ écrémé	L	0,250			
Vanille gousse	P	½			
Œufs (jaunes)	P	3			
Sucre semoule	kg	0,060			
<u>DECOR</u>					
Rhubarbe	kg	0,500			
Fraises	kg	0,250			
Kiwis	P	2			
Chocolat couverture noire	kg	0,100			
Nappage blond	kg	0,150			

ANNEXE C - Ordonnancement des tâches*(A rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

...../.....

N° Candidat :

... ..

N° de poste :

... ..

PLAT 1 :

PLAT 2 :

PLAT 3 :

CHEF :

(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		