

**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

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL  
RESTAURATION**

Session : 2002

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

## 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 : **FONDS D'ARTICHAUTS**
- Second plat, élément principal : **CONTRE FILET**
- Troisième plat : **TARTE 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 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 :

<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>LE CONTRE FILET</b>
<b>FICHE 2</b>	Fiche technique n° 2 pour <b>LA TARTE AUX FRAISES</b>
<b>FICHE 3</b>	Pour la réalisation de la <b>BAVAROISE D'ARTICHAUTS, COULIS DE POIVRONS</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 : sur assiettes.
- Plat n° 2 : 4 portions sur plat  
4 portions sur assiettes
- Plat n° 3 : sur plat (2 x 4)

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

Éléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p style="text-align: center;"><i>1er plat</i></p> <p style="text-align: center;"><b>BAVAROISE D'ARTICHAUTS</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">PRÉPARATION IMPOSÉE</div>	Respecter la fiche technique fournie	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>
<p style="text-align: center;"><i>2ème plat</i></p> <p style="text-align: center;"><b>CONTRE FILET</b></p>	Parer Traiter entier ou détaillé  Réaliser un tonnelet de courgettes garni de tomates concassées  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"><i>Techniques à assurer par le candidat lui-même</i></div>	- Cuisson libre  - Prévoir un jus ou un beurre composé ou une sauce selon le choix de la cuisson  - plus une garniture libre	<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> </ul>
<p style="text-align: center;"><i>3ème plat</i></p> <p style="text-align: center;"><b>FRAISES</b></p>	Réaliser une pâte brisée ou une pâte sucrée ou une pâte sablée  Cuisson à blanc	Prévoir une crème dérivée de la crème pâtissière  Forme libre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sur les annexes B1 et B2</b> compléter la mercuriale des prix.</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° CANDIDAT :  
 .....  
 N° de poste :  
 .....

DENRÉES	Unité	Quantité	Coût unitaire en €
<b>VIANDE/VOLAILLE</b>			
Contre-filet non paré	kg	2	
<b>POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES</b>			
Langoustines 50 g	kg	0,800	
<b>B.O.F.</b>			
Beurre	kg	0,750	4,42
Crème liquide UHT	L	1	
Oeufs	Pce	6	0,05
Lait	L	0,5	0,45
<b>LEGUMES/FRUITS</b>			
Persil plat	B	1	0,46
Echalotes	kg	0,200	
Tomates cerises	kg	0,100	1,54
Cerfeuil	B	1	0,58
Ciboulette	B	0,500	0,56
Citron	kg	0,100	1,22
Fraises	kg	0,750	
Carottes	kg	0,600	0,39
Gros oignons	kg	0,100	0,27
Tomates grosses	kg	1	
Ail	kg	0,030	2,06
Pomme de Terre type BFI	kg	1	0,46
Courgettes	kg	0,500	0,69
Haricots verts extra-fins	kg	0,500	2,37
Cresson	B	1/4	1,07
Poireaux	kg	PM	PM
<b>SURGELES</b>			
Fonds d'artichauts	kg	1,200	

**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>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Coût unitaire en €</b>
Huile olive	L	0,200	
Gélatines feuille 2 g	kg	0,010	17,23
Poivrons rouges au naturel	B 1/2	1	1,95
Vinaigre Xeres	L	0,100	6,94
Huile arachide	L	0,200	
Poivre mignonette	kg	PM	PM
Farine	kg	0,500	
Sucre semoule	kg	0,300	1,27
Sel gros – sel fin	kg	PM	PM
Poivre blanc	kg	PM	PM
Poudre d'amandes	kg	0,100	5,79
Nappage rouge	kg	0,200	5
<b>CAVE</b>			
Vin rouge	L	0,200	1,39
Vin blanc	L	0,200	1,39
<b>MISE EN PLACE</b>			
Fond veau brun clair	L	1	0,76





## 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>BAVAROISE D'ARTICHAUTS, COULIS DE POIVRONS</b>			Nombre de couverts : <b>8</b>		
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>BASE</u>				<p><u>Réaliser la bavaroise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cuire (anglaise ou vapeur) les fonds d'artichauts surgelés.</li> <li>- Passer au cutter</li> <li>- Ajouter gélatine trempée puis exprimée</li> <li>- Juste avant la prise, incorporer crème fouettée + brunoise artichauts</li> <li>- Mouler en cercles (Ø 6, H 4,5) individuels et faire prendre au froid</li> </ul> <p><u>Réaliser le coulis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Egoutter poivrons</li> <li>- Mixer avec huile et vinaigre</li> <li>- Assaisonner réserver</li> </ul> <p><u>Préparer les éléments de décor</u></p> <p><u>Dresser et décorer</u></p>	
Fonds d'artichauts surgelés	kg	0,8			
Crème liquide UHT	L	0,3			
Gélatine feuille 2 g	P	5			
Sel fin – Poivre blanc	kg	PM			
<u>GARNITURE</u>					
Fonds d'artichauts surgelés	kg	0,2			
<u>COULIS POIVRONS</u>					
Poivrons rouges naturel	B ½	1			
Vinaigre Xeres	L	0,1			
Huile d'olive	L	0,2			
Sel fin – Poivre blanc	kg	PM			
<u>DECOR</u>					
Langoustines 50 g	P	16			
Huile d'olive	L	PM			
Cerfeuil	B	0,5			
Ciboulette	B	0,5			
Fonds d'artichauts	kg	0,2			
Tomates cerises	kg	0,1			



**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 :

	Observations	Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		