

**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 : **OEUFS DE CAILLE**
- Second plat, élément principal : **PINTADEAU**
- Troisième plat : **MILLE-FEUILLES AU COULIS DE FRAMBOISES**

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 **LES ŒUFS DE CAILLE**

#### FICHE 2

Fiche technique n° 2 pour **LE PINTADEAU**

#### FICHE 3

Pour la réalisation du **MILLE-FEUILLES AU COULIS DE FRAMBOISES**

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 : 2 portions sur assiette  
6 portions sur plat
- Plat n° 2 : 4 portions sur assiette  
4 portions sur plat
- Plat n° 3 : 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 : 2 portions sur assiettes – 6 portions sur plat.
  - Plat N° 2 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur plat.
  - Plat N° 3 : sur plat.

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><i>1er plat</i></p> <p><b>ŒUFS DE CAILLE</b></p>	<p>Réaliser une gelée claire (P.A.I.)</p> <p>Cuire les œufs durs</p> <p>Réaliser un montage d'aspic individuel</p>	<p>Prévoir une crudité</p> <p>Réaliser une sauce de votre choix</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>	<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>PINTADEAU</b></p>	<p>Vérifier les pintadeaux</p> <p>Traiter entier ou détaillé.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><i>Techniques à assurer par le candidat lui-même</i></p> </div>	<p>Cuisson libre</p> <p>Sauce ou jus adapté à la cuisson</p> <p>Prévoir deux garnitures dont une purée de légume</p>	
<p><i>3ème plat</i></p> <p><b>MILLE FEUILLES AU COULIS DE FRAMBOISES</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>PRÉPARATION IMPOSÉE</p> </div>	<p>Confectionner une crème pâtissière</p>	<p>Finition et présentation au gré du candidat.</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° CANDIDAT :  
 .....  
 N° de poste :  
 .....

DENRÉES	Unité	Quantité	Coût unitaire en €
<b>VIANDE/VOLAILLE</b>			
Pintadeau P.A.C. (2 pièces de 1,2 kg)	kg	2,400	
Barde de lard	kg	0,160	3,66
<b>POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES</b>			
Crevettes en saumure	kg	0,300	
<b>B.O.F.</b>			
Beurre	kg	0,500	
Œufs	P	4	0,05
Œufs de caille	P	16	0,10
Crème double	L	0,250	3,20
Crème liquide U.H.T.	L	0,250	2,21
Lait	L	1	
<b>LEGUMES/FRUITS</b>			
Carottes	kg	0,500	0,38
Salade Type Mesclun (4 <sup>ème</sup> gamme)	kg	0,250	1,52
Oignons rouges	kg	0,200	
Tomates (garniture)	kg	0,100	0,98
Ail	kg	0,020	2,06
Persil plat	kg	0,040	0,46
Cerfeuil	B	¼	0,61
Menthe fraîche	B	¼	0,53
Aneth	B	¼	0,53
Citrons	kg	0,200	
Pomme de terre ( Bintje)	kg	0,800	0,46
Tomates cerises	kg	0,300	1,54
Champignons de Paris	kg	0,200	
Asperges vertes (botte)	B	1	5,64
Concombre	P	1	0,15
Poivrons jaunes	kg	0,200	3,50
<b>SURGELES</b>			
Crevettes (bouquet)	kg	0,300	12,81
Purée de céleri	kg	0,600	
Feuilletage (plaque) (P.A.I.)	P	1	1,98
Brocolis	kg	0,500	1,92
Echalote ciselée	kg	0,050	5,34
Framboises	kg	0,200	3,00

**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 de tournesol	L	0,200	1,45
Vinaigre de Xérès	L	0,100	6,94
Gelée claire en poudre	kg	0,200	9,48
Sucre semoule	kg	0,100	
Sucre glace	kg	0,100	2,13
Vanille (gousse)	P	1	PM
Huile d'olive	L	0,200	
Cannelle poudre	kg	0,010	3,41
Poudre à flan (à chaud)	kg	0,045	8,00
<b>CAVE</b>			
Eau de vie de Framboise	L	0,04	16,54
<b>MISE EN PLACE</b>			
Gros sel	kg	PM	PM
Sel fin	kg	PM	PM
Poivre du moulin	kg	PM	PM
Thym laurier		PM	PM
Fond brun de volaille	L	0,500	PM
Moules à aspics ovales	U	8	





### 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>MILLE-FEUILLES AU COULIS DE FRAMBOISES</b>			Nombre de couverts : <b>8</b>		
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Lait	L	0,5		Réaliser la crème pâtissière.  Ajouter la crème fouettée.  Piquer et cuire le feuilletage.  Détailler 6 rectangles de 15 x 20.  Réaliser le coulis de framboises.  Monter les deux mille-feuilles.  Dresser au plat.	
Vanille (gousse)	P	1			
Œufs (jaunes)	P	4			
Sucre semoule	kg	0,100			
Poudre à flan (à chaud)	kg	0,045			
Crème fleurette	L	0,100			
Eau de vie de framboises	L	0,020			
Feuilletage	P	1			
Sucre glace	kg	PM			
Framboises	kg	0,200			
Sucre glace	kg	0,040			
Citron	P	½			
Framboises	kg	0,050			
Menthe fraîche	B	¼			



**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		