

E1 EPREUVE TECHNOLOGIQUE

L'EPREUVE TECHNOLOGIQUE COMPREND :

- sous épreuve A1 : **TECHNOLOGIE**

Durée : **2 h**

Coef. : **3**

- sous épreuve B1 : **SCIENCES APPLIQUEES**

Durée : **1 h 15**

Coef. : **1**

Epreuves communes quel que soit l'approfondissement choisi

- sous épreuve C1 : **PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

Durée : **5 h**

Coef : **4**

relative à l'un des deux approfondissements :

◆ soit **Organisation et Production Culinaire**

◆ soit **Service et Commercialisation**

SUJET 1

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : **2000**

Épreuve : **E1: Epreuve Technique**

Sous épreuve C1 : **U13**

Organisation et production culinaire

Repère : **0006-RESTC OPC1**

Ce sujet comporte **12 pages**

Page **1/12**

SOUS EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

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 : **2000**

Épreuve : **E1: Epreuve Technique**

Sous épreuve **C1 : U13**

Organisation et production culinaire

Repère : **0006-RESTC OPC1**

Ce sujet comporte **12** pages

Page **2/12**

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 : **LOTTE ET FILET DE SAUMON**
- Second plat, élément principal : **SUPREME DE PINTADEAU**
- Troisième plat : **AMANDINES AUX POIRES**

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 LA SALADE COMPOSEE
FICHE 2	Fiche technique n° 2 pour LE SUPREME DE PINTADEAU
FICHE 3	Pour la réalisation des AMANDINES AUX POIRES 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 à l'assiette.
- Plat N° 2 : 4 portions individuelles sur assiette.
4 portions sur platerie adéquate.
- Plat N° 3 : 2 x 4 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 individuelles sur assiette.

➤ Plat N° 2 : 4 portions sur platerie adéquate et 4 portions individuelles sur assiette.

➤ Plat N° 3 : 2 x 4 portions sur platerie adéquate.

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><i>1er plat</i></p> <p>LOTTE ET FILET DE SAUMON</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller et fileter la lotte - Détailler la lotte et le saumon 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une salade composée à base de salade, poisson et 3 légumes - Cuisson du poisson libre - Prévoir une sauce d'accompagnement - Servir tiède 	<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.
<p><i>2ème plat</i></p> <p>SUPREME DE PINTADEAU</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner une farce mousseline de volaille - Farcir les suprêmes <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>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson des suprêmes libre - Prévoir une sauce de votre choix - Prévoir deux garnitures d'accompagnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.
<p><i>3ème plat</i></p> <p>AMANDINES AUX POIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte sucrée - Réaliser une crème d'amandes - Pocher des poires 	<p>Finition et présentation au gré du candidat.</p>	<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 B2
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages

...../.....

N° de poste :

.....

ECONOMAT			
Huile d'olive	L	0,100	20,60
Farine	kg	0,300	2,90
Sucre semoule	kg	0,700	
Sucre glace	kg	0,100	14,00
Poudre d'amandes	kg	0,100	38,00
Nappage blond	kg	0,150	15,00
Huile d'arachide	L	0,100	
Fond brun lié déshydraté	kg	0,100	100,00
Vanille gousse	P	1	3,50
Vanille extrait liquide	L	PM	
Vinaigre balsamique	L	0,10	44,50
CAVE			
Rhum ambré	L	0,050	43,50
Madère	L	0,100	
Vin blanc	L	0,200	9,00
MISE EN PLACE			
Sel fin, gros sel, poivre blanc			
Piment de cayenne			
Noix de muscade			

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			
AMANDINES AUX POIRES			Nombre de couverts : 8			
DENREES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée	
<u>PATE SUCREE</u>						
Farine	kg	0,250		- Réaliser le sirop		
Beurre	kg	0,100				
Œuf	P	1			- Eplucher puis pocher les poires	
Sucre semoule	kg	0,100				
Sel fin	kg	PM			- Confectionner la pâte sucrée	
<u>CHEMISAGE</u>						
Beurre	kg	0,020		- Confectionner la crème d'amandes		
<u>CREME D'AMANDES</u>						
Beurre	kg	0,100		- Foncer les cercles (2 x 4)		
Sucre semoule	kg	0,100				
Œufs	P	2				
Poudre d'amandes	kg	0,100				
Rhum ambré	L	0,010		- Terminer les poires : <ul style="list-style-type: none"> • Egoutter • couper en 2 verticalement • Retirer le péricarpe • Emincer 		
Vanille extrait liquide	L	PM				
<u>GARNITURE</u>						
Poires	P	8				
Citrons	P	1		- Garnir les cercles (crème d'amandes et ½ poire émincée)		
<u>SIROP</u>						
Sucre semoule	kg	0,5		- Cuire les tartes		
Eau	L	1				
Vanille gousse	P	1				
Orange (zeste)	P	1		- Lustrer les tartes		
Citron (zeste)	P	1				
<u>FINITION</u>				- Dresser		
Nappage blond	kg	0,150				

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		