

VOUS ETES RESPONSABLE DE LA PRODUCTION D'UN DEJEUNER EN CUISINE DE COLLECTIVITE PREVU POUR 200 COUVERTS.

Vous devez réaliser un menu composé de :

- 2 entrées
- 1 plat principal
- 1 dessert

Le menu est le suivant :

- Carottes mimosa
- Flamiche picarde
- Poulet Marengo , riz pilaf
- Œufs à la neige au caramel

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : OUVRIER PROFESSIONNEL		SPECIALITE : CUISINE	
SESSION 2001	SUJET 1	EPREUVE :Pratique d'admission			
Durée :6H		Coefficient :5	N° sujet :109YD01		Page : 1 /5

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CAROTTES MIMOSA							NOMBRE DE PORTIONS : 200
INGREDIENTS	U	Base	Sauce	Décor		Total	TECHNIQUES
<u>CREMERIE</u>							Eplucher , laver et râper les carottes
Œufs	P			40		40 P	
							Réaliser la sauce
<u>LEGUMERIE</u>							
Carottes	Kg	Cuire , écaler et hacher les œufs durs
Persil en branches	Kg			0.600		0.600	Hacher le persil
<u>ECONOMAT</u>							
Jus de citron	L		3			3L	Assaisonner les carottes
Huile de tournesol	L		Dresser sur plat
Sel fin	Kg		PM			PM	
Poivre	Kg		PM			PM	Parsemer de persil et d'œufs durs hachés

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

FLAMICHE PICARDE							NOMBRE DE PORTIONS : 200
INGREDIENTS	U	Pâte	Garni- ture	Appa- reil		Total	TECHNIQUES
<u>BOUCHERIE</u>							Réaliser la pâte brisée
Poitrine de porc ½ sel	Kg		5			5kg	Ciseler les poireaux , étuver au beurre
<u>CREMERIE</u>							Sauter les lardons blanchis
Beurre	Kg	1			
Œufs	P	25		Réaliser un appareil à flan
Lait	L			6		6 L	Foncer les cercles
Crème	L			6		6 L	
Gruyère râpé	Kg		3			3kg	Garnir
<u>LEGUMERIE</u>							Cuire
.....	Kg		7			7kg	
<u>ECONOMAT</u>							
Farine	Kg	6				6kg	
Huile d'arachide	L		1			1 L	
Sel fin	Kg	PM		PM		PM	
Cayenne	Kg			PM		PM	
Noix de muscade	kg			PM		PM	

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

POULET MARENGO , RIZ PILAF							NOMBRE DE PORTIONS : 200
INGREDIENTS	U	Base	Sauce	Garn. Maren go	Riz	Total	TECHNIQUES
<u>BOUCHERIE</u>							<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisson : Marquer en cuisson un ragoût à brun ▪ Garniture : <ul style="list-style-type: none"> - petits oignons glacés - Champignons escalopés et sautés ▪ Cuire le riz pilaf
Cuisses de poulet	Kg	
<u>CREMERIE</u>							
Beurre	Kg			2	2	4 kg	
<u>LEGUMERIE</u>							
Champignons de Paris	Kg			
Gros oignons	Kg	4			4	8 kg	
Ail	Kg	0.400				0.400	
Petits oignons surgelés	Kg			5		5 kg	
Bouquet garni	P	1			1	2 P	
<u>ECONOMAT</u>							
Huile d'arachide	L	2				2 L	
Concentré de tomates	Kg		2			2 kg	
Sucre semoule	Kg			0.400		0.40kg	
Riz long	Kg				
Fond brun de veau lié	L		20			20 L	
Gros sel	Kg	PM			PM		
Sel fin	Kg	PM		PM	PM		
Poivre	Kg	PM		PM			
<u>CAVE</u>							
.....	L		4			4 L	

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ŒUFS A LA NEIGE AU CARMEL							NOMBRE DE PORTIONS : 200
INGREDIENTS	U	Base	Crème Anglai se	Caramel		Total	TECHNIQUES
CREMERIE							<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser la meringue ▪ Confectionner la crème Anglaise ▪ Cuire le caramel ▪ Dresser
Lait	L		
ECONOMAT							
Sucre semoule	Kg	5	3.5	2.5		11 kg	
Blanc d'œuf (ovoproduits)	L	5				5 L	
Jaune d'œuf (ovoproduits)	L		2.5			2.5 L	
.....	L		0.10			0.10 L	
Sel fin	kg	PM				PM	