

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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 | 20 | | | | 20 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 | | 8 | | | 8L | |
| Sel fin | Kg | | PM | | | PM | Dresser sur plat |
| Poivre | Kg | | PM | | | PM | Parsemer de persil et d'œufs durs hachés |

| | | | | |
|--------------------------|--------------------|--|-------------------------|-------------|
| CODE EPREUVE : XXXXXX | | CONCOURS : OUVRIER PROFESSIONNEL | SPECIALITE : CUISINE | |
| SESSION 2001 | CORRIGE- BARÊME | EPREUVE : PRATIQUE D'ADMISSION | | |
| Durée :6H | Coefficient :5 | N° sujet :109YD01 | | Page : 1 /4 |

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 | 3 | 1 | | | 4kg | |
| Œufs | P | 25 | | 100 | | 125 P | Réaliser un appareil à flan |
| Lait | L | | | 6 | | 6 L | |
| Crème | L | | | 6 | | 6 L | Foncer les cercles |
| Gruyère râpé | Kg | | 3 | | | 3kg | Garnir |
| <u>LEGUMERIE</u> | | | | | | | Cuire |
| Poireaux | 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 | |

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 : - petits oignons glacés - Champignons escalopés et sautés ▪ Cuire le riz pilaf |
| Cuisses de poulet (200 pièces x 0.250 kg) | Kg | 50 | | | | 50 kg | |
| <u>CREMERIE</u> | | | | | | | |
| Beurre | Kg | | | 2 | 2 | 4 kg | |
| <u>LEGUMERIE</u> | | | | | | | |
| Champignons de Paris | Kg | | | 6 | | 6 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 | | | | 10 | 10 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> | | | | | | | |
| Vin blanc | L | | 4 | | | 4 L | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| ŒUFS A LA NEIGE AU CARMEL | | | | | | | NOMBRE DE PORTIONS : 200 |
|--------------------------------|----|------|-----------------------|---------|--|--------|--|
| INGREDIENTS | U | Base | Crème Anglais e | Caramel | | Total | TECHNIQUES |
| CREMERIE | | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser la meringue ▪ Confectionner la crème Anglaise ▪ Cuire le caramel ▪ Dresser |
| Lait | L | | 15 | | | 15 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 | |
| Extrait de vanille | L | | 0.10 | | | 0.10 L | |
| Sel fin | kg | PM | | | | PM | |