

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

VOUS DEVEZ REALISER UN MENU COMPOSE DE :

- 2 ENTREES
- 1 PLAT PRINCIPAL
- 1 DESSERT

LE MENU EST LE SUIVANT

TOMATE MOSCOVITE

QUICHE AUX CHAMPIGNONS

POULET SAUTE A L'ESTRAGON
POMME PUREE

ABRICOT CONDE

CODE EPREUVE : XXXXXX		CONCOURS : OUVRIER PROFESSIONNEL	SPECIALITE : CUISINE
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : PRATIQUE D'admission	
Durée :6h		Coefficient :5	N° sujet : 110yd01
		Page : 1 /5	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 200

Tomate moscovite

<u>Progression</u>	<u>denrées</u>	<u>unités</u>	<u>base</u>	<u>garniture</u>	<u> finition</u>	<u>Totaux</u>
Base	<u>Légumes</u>					
Tailler un couvercle	Tomates	Pièce	200			200
évider les tomates, les saler	Laitues	Pièce			8	8
Intérieurement, les retourner sur une grille						
	<u>Economat</u>					
Garniture						
	Macédoine	Boîte 5/1		2		2
Mélanger la macédoine rincée	Thon au naturel	Boîte 32/10		2		2
égouttée et le thon égoutté et émietté	Mayonnaise	Kg		5		5
Lier le tout avec la mayonnaise	Sel fin		P.M.	P.M.		P.M.
	Poivre		P.M.	P.M.		P.M.
<u>Finition - dressage</u>						
Garnir les tomates						
Replacer le couvercle						
Dresser sur feuille de laitue en respectant les impératifs du service						

BON D'ECONOMAT A COMPLETER

NOMBRE DE PORTIONS : 200

Zuiche aux champignons

Progression	denrées	unités	base	garniture	appareil	Totaux
Base	<u>Légumes</u>					
Confectionner la pâte brisée (5kg de farine)	Champignons émincés surgelés	Kg		10		10
Foncer les cercles		Kg		1		1
	Persil	Botte		1		1
	Cerfeuil	Botte		1		1
	Estragon	Botte		1		1
Garniture						
Sauter les champignons émincés	Ciboulette	Botte		1		1
Suer les échalotes ciselées						
Déglacer au porto	<u>Crémerie</u>					
Réduire	Lait	L				
Ajouter les fines herbes hachées	Crème	L			2	2
Refroidir		Pièce	10		50	60
	Œufs (jaunes)	Pièce				
Appareil						
		Kg	2,5			2,5
Confectionner l'appareil à crème prise salée	<u>Economat</u>					
	Farine	Kg				
Finition – dressage						
Garnir les fonds avec la garniture	Sel fin	Kg	0,100	P.M.	0,060	0,160
Ajouter l'appareil	Eau	L	2			2
Cuire four chaud 220°	Poivre	Kg			0,016	0,016
Dresser en fonction des impératifs de service	Muscade	Kg			0,020	0,020
	Porto	L		1		1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 200

Poulet sauté à l'estragon – pomme purée

	<u>denrées</u>	<u>unités</u>	<u>base</u>	<u>sauce</u>	<u>garniture</u>	<u>Totaux</u>
Base	<u>Légumes</u>					
Colorer les morceaux Finir la cuisson au four	Estragon Pommes de terre	Botte Kg		4	56	4 56
Sauce	<u>Crèmerie</u>					
Réserver les morceaux de volaille au chaud	Beurre	Kg			1	1
Dégraissier le récipient de cuisson	Lait	L			12	12
Déglaçer au vin blanc	Matière grasse	Kg	1			1
Réduire	Crème	L		3		3
Mouiller au fond de veau brun lié Crémer	<u>Volaille</u>					
Réduire						
Passer au chinois	Cuisses de volaille	Pièce	200			200
Ajouter l'estragon haché						
Garniture	<u>Economat</u>					
Cuire les pommes de terre	Fond brun lié	Kg		0,650		0,650
Les passer au moulin à légumes	Sel fin		P.M.	P.M.	P.M.	P.M.
Incorporer le beurre et le lait bouillant au mélangeur	Poivre		P.M.	P.M.	P.M.	P.M.
Assaisonner	Noix de muscade					
Réserver au bain-marie	Vin blanc	L		2		2
Finition – dressage						
Réchauffer les morceaux de volaille Dans la sauce						
Dresser en fonction des impératifs de service						

BON D'ECONOMAT A COMPLETER

NOMBRE DE PORTIONS : 200

Abricots condé

<u>Progression</u>	<u>denrées</u>	<u>unités</u>	<u>base</u>	<u>finition</u>	<u>Totaux</u>
Base Cuisson du riz au lait : Crever le riz, rafraîchir, égoutter Verser en pluie dans le lait bouillant Cuire au four 180° - 25 à 30 minutes En fin de cuisson lier avec jaunes et sucre blanchis Mouler le riz et refroidir Finition – dressage Démouler le riz Lustrer au nappage Disposer les oreillons d'abricot Décorer avec bigarreaux et angélique	<u>Crèmerie</u>				
	Lait	L			
		Pièce	40		40
	<u>Economat</u>				
	Sel fin	Kg	0,060		0,060
	Sucre semoule	Kg	3		3
	Riz rond	Kg			
	Vanille		P.M.		P.M.
		Pièce		200	200
	Nappage	kg		3	3
	Bigarreaux confits	Kg		0,500	0,500
	Angélique	Kg		0,500	0,500