

**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 :

CAROTTES & POMMES
A LA VINAIGRETTE DE CIDRE

OEUFS EN GRATIN AUX CHAMPIGNONS

SAUTE DE PORC CHASSEUR
CHOUFLEUR AU BEURRE / POMMES PARISIENNE

CHOUX CHANTILLY

DOCUMENTS MIS A VOTRE DISPOSITION : 1 fiche technique de fabrication pour chacun
des plats.

2 bons d'économat à compléter.

ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS : Ouvrier Professionnel		SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admission			
Durée : 6h00	Coefficient : 5		Code sujet : 70NB00		Page : 0/4

FICHE TECHNIQUE

**CAROTTES & POMMES RAPEES AUX RAISINS DE CORINTHE
SAUCE VINAIGRETTE AU CIDRE.**

Nombre de Portions / 200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
<ul style="list-style-type: none"> • LAVER MINUTIEUSEMENT LA LAITUE • TREMPER DANS DE L'EAU TIEDE LES RAISINS • REALISER LA SAUCE EMULSIONNEE INSTABLE • RAPER SEPAREMENT LES CAROTTES ET LES POMMES • MELANGER LES DEUX DELICATEMENT + RAISINS • DRESSER EN PETITES ASSIETTES OU RAMEQUINS • NAPPER DE VINAIGRETTE • DECORER AVEC LE PERSIL , LE CITRON ET LA SALADE A VOTRE GRE . 	LEGUMERIE						
	CITRONS	KG				2	2
	CAROTTES	KG	20				20
	POMMES FRUIT	KG	8				
	LAITUE	Tete				5	5
	PERSIL	Botte				2	2
	ECONOMAT						
	RAISINS SECS	Kg	2				2
	HUILE D'ARACHIDE	L				5	5
	VINAIGRE DE CIDRE	L				1.5	1.5
	SEL FIN	KG				PM	PM
	POIVRE BLANC MOULU	KG				PM	PM

ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS : Ouvrier Professionnel		SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admission			
Durée : 6h00	Coefficient : 5		Code sujet : 70NB00		Page : 1/4

FICHE TECHNIQUE

OEUFS DURS AU GRATIN

Nombre de Portions /200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
<ul style="list-style-type: none"> • HACHER FINEMENT ET ETUVER LES CHAMPIGNONS 	LEGUMERIE						
	CHAMPIGNONS DE PARIS	KG		5			5
<ul style="list-style-type: none"> • REALISER UNE SAUCE MORNAY 	CREMERIE						
	OEUFS J.	Unité			40		40
<ul style="list-style-type: none"> • COUPER LES OEUFS EN DEUX 	MARGARINE	KG		0.250	1.250		1.500
	GRUYERE RAPE	KG			1.250	0.750	2
	LAIT	L			13		13
<ul style="list-style-type: none"> • DRESSER SUR RECIPIENTS INDIVIDUELS 	ECONOMAT						
	SEL	KG		PM	PM		PM
<ul style="list-style-type: none"> • NAPPER DE SAUCE MORNAY AUX CHAMPIGNONS 	POIVRE BLANC	KG		PM	PM		PM
	FARINE	KG			1.250		1.250
	MUSCADE RAPEE	KG			PM		PM
<ul style="list-style-type: none"> • SAUPOUDRER DE GRUYERE RAPE 	SOUS-VIDE						
	OEUFS DURS	Unité	200				200
<ul style="list-style-type: none"> • GRATINER A FOUR TRES CHAUD 							
<ul style="list-style-type: none"> • COMPTER 2 ½ OEUFS PAR PERS. 							

FICHE TECHNIQUE

**SAUTE DE PORC SAUCE CHASSEUR.
CHOUFLEUR AU BEURRE / POMMES PARISIENNE.**

Nombre de Portions : 200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
	BOUCHERIE						
• RISSOLER LES MORCEAUX (3 morceaux par personne)	SAUTE DE PORC DETAILLE EN 0,050 kg	KG	30				30
	LEGUMERIE						
• DEGRAISSER	ESTRAGON FRAIS	Botte				6	6
	PERSIL	Botte				3	3
• SUER LES CHAMPIGNONS							
	SURGELES						
• FLAMBER COGNAC ET DEGLACER VIN BLANC	CHOUFLEUR	KG		16			16
	POMMES PARISIENNE	KG		16			16
• MOILLER AUX ¾ DE SAUCE	CHAMPIGNONS EMINCES	KG			2.5		2.5
• MARQUER LES CHOUX – FLEUR A L'ANGLAISE							
	ECONOMAT						
• HACHER LE PERSIL ET EFFEILLER L'ESTRAGON QUE VOUS ALLEZ BLANCHIR.	HUILE ARACHIDE	L	2				2
	SAUCE CHASSEUR	KG			1.500		1.500
	SEL FIN	KG	PM				PM
	GROS SEL	KG		PM			PM
	POIVRE BLANC	KG	PM				PM
• FRIRE LES POMMES EN 2 TEMPS							
	CAVE						
	COGNAC	L			0.500		0.500
• DRESSER LES CHOUX – FLEUR EN PLAQUES GASTRONORMES ET LES BEURRER	VIN BLANC	L			2		2
	CREMERIE						
	BEURRE ½ SEL	KG		2			2

FICHE TECHNIQUE

CHOUX CHANTILLY

Nombre de Portions / 200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
<ul style="list-style-type: none"> • REALISER 4 L DE PATE A CHOUX • COUCHER SUR PLAQUES BEURREES 1 CHOU PAR PERSONNE • MONTER 15 L DE CHANTILLY • REMPLIR LES CHOUX • SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE • RESERVER AU FRAIS 	ECONOMAT						
	FARINE	KG	2.4				2.4
	SUCRE GLACE	KG			0.500	0.500	1
	CREMERIE						
	CREME LIQUIDE U.H.T	L			12		12
	MARGARINE PATISSERIE	KG	1.6				1.6
	OEUFS	Unité	70				70