

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 :

BOUCHEE A LA REINE

SALADE FACON PIEMONTAISE

PAELLA AU POISSON

TROPEZIEN

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 : 71NB00	Page : 0/4	

FICHE TECHNIQUE

BOUCHÉES À LA REINE	Nombre de Portions 200
----------------------------	-------------------------------

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
Cuire à blanc les champignons	Citrons	pce		4			42
Tailler le jambon	Beurre doux	kg		0.4	1.2		1.6
Réaliser un velouté de volaille	Crème fraîche double	l			3		3
Crémer le velouté de volaille	Jambon blanc (épaule)	kg		8			8
Ajouter la garniture dans la sauce	Champignons crus émincés	kg		8			8
Garnir les bouchées	farine	kg			1.2		1.2
	Fond blanc de volaille poudre	Kg			0.5		0.5
	Sel fin	kg		pm	pm		Pm
	Poivre blanc moulu	kg		pm	pm		pm
	Croûtes de bouchées cuites à garnir	pce	200				

ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS : Ouvrier Professionnel	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admission		
Durée : 6h00	Coefficient : 5	Code sujet : 71NB00	Page : 1/4	

FICHE TECHNIQUE

SALADE FAÇON PIEMONTAISE

Nombre de Portions

200 PIS

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
Laver les légumes	Pommes de terre	kg	24				24
	tomates	kg	6				6
Préparer la laitue	laitues	pce				24	24
	persil	bte				2	2
Hacher le persil	Jambon blanc (épaule)	kg	6				6
Couper les tomates	Cornichons (gros)	kg		2			2
Tailler le jambon en dés	Mayonnaise en sceau pasteurisée	kg			5		5
Cuire les pommes de terre à L'anglaise	Gros sel	kg	pm				pm
Couper les pommes de terre							
Tailler les cornichons							
Assembler et mélanger les différents éléments							
Lier avec la mayonnaise							
Dresser							

FICHE TECHNIQUE

PAELLA AU POISSON	Nombre de Portions 200PTS
--------------------------	--

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
Eplucher et laver les légumes	Gros oignons	kg		2.4			2.4
Tailler les légumes (émincer)	Poivrons rouges	kg		2.4			2.4
	Poivrons verts	kg		2.4			2.4
Tailler le chorizo	Thym laurier	pce		1			1
Réaliser la paella	Filets de cabillaud	kg	30				30
	Crevettes surgelées entières	kg		6			6
	Moules surgelées en coquille	kg		8			8
Cuire le poisson (à l'appréciation du candidat et en fonction de l'équipement mis à sa disposition)	chorizo	kg		3			3
	Huile d'olive	l		1			1
Dresser :	Riz long	kg		14			14
a) 10 assiettes	safran	kg		Pm			pm
b) en fonction des nécessités du service	Sel fin	kg	pm	pm			Pm
	Poivre blanc moulu	kg	pm	pm			pm

FICHE TECHNIQUE

TROPEZIEN

Nombre de Portions

400PTS

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
Réaliser une pâte à brioche au batteur mélangeur	œuf	pce	75			4	79
	Beurre doux	kg	3.750				3.750
	Lait UHT	L			5		5
Détailler 25 morceaux, couvrir et mettre au froid pour raffermir	Crème liquide fleurette	l			4		4
	Sucre semoule	kg	1				1
Abaissier les morceaux (diamètre 24 cm , épaisseur 2cm environ)	farine	kg	6.250				6.250
	Extrait d'orange	l			0.2		0.2
	Sel fin	kg	pm				pm
Faire pousser (possibilité de prévoir un cercle pour guider la Pousse)	Sucre grains	kg				1	1
	Sucre glace	kg				0.3	0.3
	Poudre crème pâtissière à froid	kg			2		2
Cuire au four	Levure de boulanger	kg	0.300				0.300
Préparer la crème pâtissière à froid							
Parfumer les 5 l de crème pâtissière							
Monter une crème fouettée (4l)							
Mélanger délicatement les deux Crèmes							
Couper la brioche en deux							
Fourrer de crème							
Saupoudrer de sucre glace							