

**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.

|                           |                        |   |                            |                                 |  |
|---------------------------|------------------------|---|----------------------------|---------------------------------|--|
| <b>ACADEMIE DE RENNES</b> |                        | <b>CONCOURS :<br/>Ouvrier Professionnel</b> |                            | <b>SPECIALITE :<br/>Cuisine</b> |  |
| <b>SESSION<br/>2000</b>   | <b>SUJET</b>           | <b>EPREUVE : Admission</b>                  |                            |                                 |  |
| <b>Durée : 6h00</b>       | <b>Coefficient : 5</b> |   | <b>Code sujet : 71NB00</b> | <b>Page : 0/4</b>               |  |

# FICHE TECHNIQUE

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>BOUCHÉES À LA REINE</b> | <b>Nombre de Portions</b> <span style="float: right;">200 PCE</span> |
|----------------------------|--|

| 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  |           |       |          |       |

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

# FICHE TECHNIQUE

**SALADE FAÇON PIEMONTAISE**

**Nombre de Portions**

**20 PORTIONS**

| 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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>PAELLA AU POISSON</b> | <b>Nombre de Portions</b> <span style="float: right;"><b>200PTS</b></span> |
|--------------------------|--|

| 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  |                                 |        |       |           |       |          |       |