

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.

CORRIGÉ

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

CODE EPREUVE : XXXXXX	EXAMEN : <i>OP</i>	SPECIALITE : <i>Cuisine</i>
SESSION <i>2001</i>	CORRIGE- BARÈME	EPREUVE : <i>Admission</i>
Durée : <i>6H</i>	Coefficient : <i>5</i>	N° sujet : <i>1109001</i>
		Page : 1 / 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 200

Quiche aux champignons

<u>Progression</u>	<u>denrées</u>	<u>unités</u>	<u>base</u>	<u>garniture</u>	<u>appareil</u>	<u>Totaux</u>
<u>Base</u>	<u>Légumes</u>					
Confectionner la pâte brisée (5kg de farine)	Champignons émincés surgelés	Kg		10		10
Foncer les cercles	Echalotes	Kg		1		1
	Persil	Botte		1		1
	Cerfeuil	Botte		1		1
	Estragon	Botte		1		1
	Ciboulette	Botte		1		1
<u>Garniture</u>						
Sauter les champignons émincés						
Suer les échalotes ciselées						
Déglacer au porto						
Réduire						
Ajouter les fines herbes hachées						
Refroidir						
	<u>Crémerie</u>					
	Lait	L			10	10
	Crème	L			2	2
	Œufs (entiers)	Pièce	10		50	60
	Œufs (jaunes)	Pièce			25	25
	Matière grasse	Kg	2,5			2,5
<u>Appareil</u>						
Confectionner l'appareil à crème prise salée						
	<u>Economat</u>					
	Farine	Kg	6			6
	Sel fin	Kg	0,100	P.M.	0,060	0,160
	Eau	L	2			2
	Poivre	Kg			0,016	0,016
	Muscade	Kg			0,020	0,020
	Porto	L		1		1
<u>Finition – dressage</u>						
Garnir les fonds avec la garniture						
Ajouter l'appareil						
Cuire four chaud 220°						
Dresser en fonction des impératifs de service						

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 200

Poulet sauté à l'estragon – pomme purée

<u>Progression</u>	<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>Crémerie</u>					
Réserver les morceaux de volaille au chaud	Beurre	Kg			1	1
Dégraissier le récipient de cuisson	Lait	L			12	12
Déglacer 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	Cuisses de volaille	Pièce	200			200
Passer au chinois						
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						

CORRIGÉ

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 200

Abricots condé

<u>Progression</u>	<u>denrées</u>	<u>unités</u>	<u>base</u>	<u> finition</u>	<u>Totaux</u>
<u>Base</u>	<u>Crémérie</u>				
Cuisson du riz au lait :	Lait	L	20		20
Crever le riz, rafraîchir, égoutter	Jaunes	Pièce	40		40
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	<u>Economat</u>				
Mouler le riz et refroidir	Sel fin	Kg	0,060		0,060
	Sucre semoule	Kg	3		3
	Riz rond	Kg	4		4
	Vanille		P.M.		P.M.
<u>Finition – dressage</u>	Oreillons d'abricot	Pièce		200	200
Démouler le riz	Nappage	kg		3	3
Lustrer au nappage	Bigarreaux confits	Kg		0,500	0,500
Disposer les oreillons d'abricot	Angélique	Kg		0,500	0,500
Décorer avec bigarreaux et angélique					