

159	MINI CHOUX AU CRABE CREME DE MOULES AU BASILIC	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF :								
Mini choux garnis d'une concassée de tomate, de moules à la marinière et d'une crème fouettée additionnée de miettes de crabes. Servis avec une sauce poulette et d'un pesto								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
1. Réaliser les choux Réaliser 1/4 de litre de pâte à choux. Coucher les choux. (3/pers) Dorer. Cuire au four. Réservoir	POISSONNERIE Moule de bouchot Crabe miette	Kg Kg				1	0,500	1 0,500
2. Cuire la concassée de tomates Cuire la concassée de tomates. Dessécher et refroidir.	CREMERIE Beurre Crème liquide Œuf Parmesan râpé	Kg Litre Pièce Kg	0,065 5		0,010	0,035 0,20	0,25	0,100 0,45 5 0,010
3. Réaliser le pesto Torréfier les pignons à la poêle sans matière grasse Mixer avec le basilic, le persil, l'ail le parmesan et ajouter progressivement l'huile d'olive. Réservoir	LEGUMERIE Ail Basilic Bouquet garni Ciboulette Echalote Persil plat Tomate grosse	Kg Botte Pièce Botte Kg Botte Kg		0,010 1 0,120 0,600	0,040 ½ ½ 1/8	0,100 0,050		0,050 ½ 1 1/8 0,270 ½ 0,600
4. Cuire les moules marinière Gratter, nettoyer, laver les moules Cuire les moules marinière Réduire le jus de moule, crémer, ajouter le pesto. Mixer.	ECONOMAT Farine Huile d'olive Pignon de pin Poivre du moulin Sel fin Poivre du moulin	Kg Litre Kg Kg Kg Kg	0,125	0,05	0,10 0,050 Pm			0,125 0,150 0,050 Pm Pm Pm
5 Garnir et dresser Monter la crème fouettée, lui adjoindre les miettes de crabe, la ciboulette, l'échalote ciselée, Ouvrir les choux, les garnir de concassée de tomates et de chantilly au crabe. Dresser sur plat rond Dresser les moules à part	CAVE Noilly Prat	Litre				0,10		0,10
DRESSAGE : 1 Plat rond – 1 soupière								

ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE

Phase 1 : Conception, Organisation	1h
Phase 2 : Réalisation (4h15 + 15 mn) <i>Management réalisation culinaire devant les commis (15 mn)</i> Présentation et dégustation du travail du candidat Analyse par le candidat de la prestation au regard du sujet demandé	4h30

Sujet n°159

Partie n° 1 : Conception, organisation

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

1) Indiquer le nom du plat de conception que vous avez choisi de réaliser, en utilisant des produits figurant dans la liste "PANIER".

Vous indiquerez votre sélection en rayant sur cette liste les denrées dont vous n'avez pas besoin.

2) Compléter le tableau d'ordonnancement des tâches en annexe 1b en indiquant :

- Les principales phases techniques de votre plat
- Le temps imparti à chaque phase des 2 plats
- L'organisation horaire.

Partie n° 2 : Réalisations culinaires

1) Le plat imposé et son évaluation : Fiche technique fournie en annexe 2

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

MINI CHOUX AU CRABE, CREME AU BASILIC

Qui sera dressé de la manière suivante :

RECETTE A PREVOIR EN PLANCHE FAÇON TAPAS A PARTAGER

Vous analyserez en présence du jury, et à l'heure qui vous sera indiquée, le plat réalisé par vos commis. Vous conduirez cette analyse en utilisant le document en annexe 3

2) Vous réaliserez le plat de conception que vous avez créé en utilisant les denrées que vous avez choisi dans le panier. Vous devez obligatoirement mettre en oeuvre les 3 techniques suivantes :

1. PARER DESOSSEUR UN CARRE D'AGNEAU

2. REALISER UN JUS BRUN AUX EPICES

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE FEUILLE DE BRICK

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :

Matin / Soir (1)

N° de candidat :

N° du sujet traité : 159

Annexe
n°1a

Nom du plat de conception (2) :

4 Couverts

(1) : Entourez la mention valide. (2) : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)		UNITE	QUANTITE	DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
BOUCHERIE				<u>Pièce principale :</u>
Carré d'agneau 8 côtes		Kg	1	
CREMERIE				
Beurre doux		Kg	0,200	
Crème liquide		Kg	0,25	
Chèvre frais		kg	0,100	
Œuf		Pièce	3	
LEGUMERIE				<u>Fonds / Sauces :</u>
Ail		Kg	0,050	
Artichaut Poivrade		botte	2	
Asperge blanche		Botte	¼	
Asperge verte		Botte	¼	
Basilic		Botte	¼	
Courgette		Kg	0,300	
Echalote		Kg	0,060	
Fenouil		Kg	0,250	
Navet nouveau		Botte	1	
Petits pois frais		Kg	0,500	
Poivron rouge		Kg	0,150	
Pousse de moutarde		kg	0,050	
Roquette ou pourpier d'été		Kg	0,050	
Rhubarbe		Kg	0,250	
Tomate grosse		Kg	0,500	
ECONOMAT				<u>Garnitures :</u>
Amande hachée		Kg	0,100	
Chapelure blanche		Litre	0,050	
Farine		Kg	0,080	
Feuille de brick		Pièce	6	
Huile d'olive		Litre	0,30	
Miel		Kg	0,050	
Olive noire dénoyauté		Kg	0,050	
Raz el hanout		kg	Pm	
Semoule à couscous		kg	0,200	
Les épices courantes sont à disposition :				<u>Finitions :</u>
Rayer avec une règle et proprement les denrées non utilisées				<u>Croquis du dressage (facultatif)</u>

A compléter par le candidat en phase 1

Dans ce tableau d'organisation, une ligne représente un quart d'heure.

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15			
00h30			
00h45			
01h00			
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00			
03h15			
03h30			
03h45			
04h00			
04h15			
04h30		DÉGUSTATION ANALYSE DE LA PRODUCTION	
	NETTOYAGE		NETTOYAGE

Placer l'Animation l'atelier « Management de la production culinaire » sur une ligne complète autour de la thématique proposée dans le sujet (respecter les horaires indiqués dans le document réalisé pour l'organisation de la production).