

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 poulet et d'un pesto									
PROGRESSION DU TRAVAIL		Denrées par phases essentielles							
		Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
1.Réaliser les choux Réaliser ¼ de litre de pâte à choux. Coucher les choux. (3/pers) Dorer. Cuire au four. Réserver		POISSONNERIE							
		Moule de bouchot	Kg				1		1
2.Cuire la concassée de tomates Cuire la concassée de tomates. Dessécher et refroidir.		Crabe miette	Kg					0,500	0,500
		CREMERIE							
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. Réserver		Beurre	Kg	0,065			0,035		0,100
		Crème liquide	Litre				0,20	0,25	0,45
4. Cuire les moules marinière Gratter, nettoyer, laver les moules Cuire les moules marinière Réduire le jus de moule, crémér, ajouter le pesto. Mixer.		Œuf	Pièce	5					5
		Parmesan râpé	Kg			0,010			0,010
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		LEGUMERIE							
		Ail	Kg		0,010	0,040			0,050
DRESSAGE : 1 Plat rond – 1 soupière		Basilic	Botte			½			½
		Bouquet garni	Pièce		1				1
		Ciboulette	Botte					1/8	1/8
		Echalote	Kg		0,120		0,100	0,050	0,270
		Persil plat	Botte			½	1/8		½
		Tomate grosse	Kg		0,600				0,600
		ECONOMAT							
		Farine	Kg	0,125					0,125
		Huile d'olive	Litre		0,05	0,10			0,150
		Pignon de pin	Kg			0,050			0,050
		Poivre du moulin	Kg			Pm			Pm
		Sel fin	Kg	Pm	Pm				Pm
		Poivre du moulin	Kg	Pm					Pm
		CAVE							
		Noilly Prat	Litre				0,10		0,10

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'ordonnement 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 DESOSSER 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

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	<u>Garnitures :</u>
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>Finitions :</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	
 <i>Les épices courantes sont à disposition :</i> 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).