



**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°232**

**Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)**

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 :

**ŒUF MOLLET BAYONNAISE**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**A l'assiette**

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 œuvre les 3 techniques suivantes :

**1. MENER UNE CUISSON BASSE TEMPERATURE SUR LA VIANDE**

**2. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE CHOU**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE QUINOA**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

Date :  
Matin / Soir <sup>(1)</sup>

N° de candidat :

N° du sujet traité : 232

Annexe  
n°1a

Nom du plat de conception <sup>(2)</sup> :  
  
**4 Couverts**

<sup>(1)</sup> : Entourez la mention valide. <sup>(2)</sup> : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE	DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
<b>BOUCHERIE</b>			<u>Pièce principale :</u>
<i>Filet mignon de porc</i>			
<i>Ou côte de veau</i>	Kg	0,800	
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	
Tendron de veau	Kg	0,200	
<b>CREMERIE</b>			<u>Fonds / Sauces :</u>
Beurre	Kg	0,200	
Crème liquide	Litre	0,30	
Gruyère râpé	Kg	0,100	
Mimolette vieille	Kg	0,060	
Œuf entier	Pièce	5	
<b>LEGUMERIE</b>			<u>Garnitures :</u>
Ail	Kg	0,020	
Brocoli	Kg	0,250	
Carotte	Kg	0,200	
Choux fleur	Kg	0,200	
Chou vert frisé	Kg	0,250	
Oignon gros	Kg	0,100	
Oignon rouge	Kg	0,100	
Persil plat	Botte	1/10	
Poireau	Kg	0,300	
Pleurote	Kg	0,300	
Tomate grosse	Kg	0,150	
Bouquet garni	Pièce	1	
<b>ECONOMAT</b>			<u>Finitions :</u>
Amande effilée	Kg	0,050	
Chapelure blanche	Kg	0,150	
Cumin, genièvre	Kg	Pm	
Farine	Kg	0,400	
Fond blanc de volaille	Kg	0,050	
Fond brun de veau lié	Kg	0,050	
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,030	
Pain d'épices	Kg	0,080	
Quinoa	Kg	0,200	
Raisin sec blond	Kg	0,020	
<b>CAVE</b>			<u>Croquis du dressage (facultatif)</u>
Cidre brut	Litre	0,25	
<b><i>Rayer avec une règle et proprement les denrées non utilisées</i></b>			

## A compléter par le candidat en phase 1

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

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

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).