

235	CROUSTADE DE FRUITS DE MER					Nombre couverts 8	
DESCRIPTIF : Croustade chaude en pâte feuilletée garnie de crevettes décortiquées, de moules de Bouchot, de champignons de Paris escalopés et nappé d'un velouté de poisson crème							
PROGRESSION DU TRAVAIL		Denrées par phases essentielles					
		Denrées	Unité	croustade	Garniture	velouté	Total
1. CROUSTADE Détailler à l'emporte-pièce de 100 mm 16 disques de feuilletage. Evider les 8 disques supérieurs à l'emporte-pièce de 80 mm. Coller à la dorure 1 disque plein , 1 disque évidé. Chiqueter et dorer. Réserver Cuire au four à 180°C 2. GARNITURE Escaloper, cuire à blanc les champignons de Paris. Réserver le jus. Egoutter les crevettes décortiquées. Cuire les moules à la marinière. Décoquiller et réserver le jus. 3. VELOUTE DE POISSON Réaliser ½ litre de fumet de poisson. Réaliser le roux blanc. Ajouter le jus des champignons et de moules au fumet de poisson. Réaliser le velouté de poisson. Crémer. Réserver au chaud 4. FINTION Réchauffer les moules, champignons avec un peu de velouté. Réchauffer et garnir les croustades. Napper de velouté Dresser sur papier gaufré.		POISSONNERIE					
		Arêtes poisson	Kg			0,600	
		Crevette décortiquée	Kg		0,200		
		Moules de Bouchot	Kg		0,750		
		CREMERIE					
		Beurre	Kg	0,010	0,030	0,090	
		Crème liquide	Litre			0,20	
		Œuf	Pièce	1			
		LEGUMERIE					
		Champignon Paris	Kg		0,300	Pm	
		Citron jaune	Kg		0,050		
		Echalote	Kg		0,050	0,050	
		Persil plat	Botte		1/10		
		Blanc de poireau	Kg		0,050	0,050	
		Bouquet garni	Pièce			1	
		ECONOMAT					
		Farine	Kg			0,050	
		Poivre blanc	Kg			Pm	
		Sel fin				Pm	
		CAVE					
		Vin blanc	Litre		0,10	0,10	
		SURGELE					
		Pâte feuilletée	plaque	1			
DRESSAGE : 8 ASSIETTES							

Critères d'évaluation du plat imposé

Présentation
Dégustation
Qualité des commentaires
Pertinence de l'analyse
Qualité de la communication
Disposition prises par le candidat

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°235

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'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 :

CROUSTADE DE FRUITS DE MER

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 oeuvre les 3 techniques suivantes :

1. Parer détailler la joue de porc

2. Appliquer une cuisson en ragoût

3. Utiliser la pâte à filo

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :

Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 235

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>
Joue de porc	Kg	1	
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	
CREMERIE			
Beurre	Kg	0,125	
Cantal	Kg	0,100	
Crème liquide	Litre	0,25	
Mascarpone	Kg	0,100	<u>Fonds / Sauces :</u>
Œuf	Pièce	4	
LEGUMERIE			<u>Garnitures :</u>
Ail	kg	0,020	
Carotte	Kg	0,400	
Cerfeuil tubéreux	kg	0,300	
Champignon de Paris	Kg	0,400	
Citron vert	Kg	0,050	
Crosne	kg	0,300	
Echalote	Kg	0,050	
Oignon gros	Kg	0,100	
Orange	Kg	0,600	
Persil plat	Botte	1/5	
Pleurote	Kg	0,200	
Pomme de terre : Charlotte	Kg	1	
Topinambour	kg	0,5	
ECONOMAT			<u>Finitions :</u>
Chapelure blanche	Kg	0,100	
Farine	Kg	0,080	
Fond de veau brun lié	Kg	0,060	
Miel	Kg	0,050	
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050	
Pâte à filo	Pièce	4	
Tomate concentrée	kg	0,030	
Vinaigre de Xérès	Litre	0,10	
CAVE			<u>Croquis du dressage (facultatif)</u>
Cidre brut	Litre	0,5	
Pommeau	Litre	0,15	
Epices courantes à disposition.			
<i>Rayer avec une règle et proprement les denrées non utilisées</i>			

Organisation de la production 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).