

Organisation de la production

1^{er} plat : Quiche Auvergnate

2nd plat : Dorade – garniture asiatique – jus brun

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15	Réaliser la pâte brisée Laisser reposer 1H	Concasser et colorer les ailerons au four	Éplucher et laver tous les légumes
00h30	DEMONSTRATION AUX COMMIS HABILLER – FILETER LA DORADE		
00h45	Terminer les phases préliminaires	Terminer et plaquer les dorades Réserver au frais Dégorger les arêtes	Terminer les phases préliminaires
01h00	Tailler fourme d'Ambert en dés Hacher le gruyère	Emincer les G.A du fumet de poisson et du fond de volaille	
01h15	Foncer les tartes Cuire à blanc 170° 20/30 mn	Marquer les fonds en cuisson Fumet 20 mn / Volaille 1h30	Foncer les tartes Cuire à blanc 170° 20/30 mn
01h30	Réaliser l'appareil à crème prise	Tailler et réaliser les garnitures du plat	Tailler lardons et légumes du plat
01h45	Tailler lardons et légumes du plat	Faire sauter garniture au wok	Raïdir les lardons Chauffer eau riz basmati
02h00	Garnir et cuire 170°C 30/40m		Cuire riz basmati 10 mn Sauter les légumes au wok
02h15	Passer le fumet de poisson	Réaliser sauce coco	
02h30	Vérifier la cuisson de la quiche, décercler		
02h45	Sortir les quiches et réserver sur grille		
03h00	Fondre le beurre pour lustrer		Passer le fond de volaille, réduire
03h15			
03h30	Nettoyages poste et fourneau		
03h45	Finitions et mise en place du poste de dressage	Marquer en cuisson les dorades 140° / 10 mn Réserver	Finitions et mise en place du poste de dressage
04h00	Dressage et envoi du premier plat		
04h15	Dressage et envoi du second plat		
04h30	Nettoyage	DÉGUSTATION ANALYSE DE LA PRODUCTION	Nettoyage
NETTOYAGE – REMISE EN ETAT DU POSTE DE TRAVAIL ATTENTE DU JURY POUR APPROBATION DE DEPART			

Tâches préliminaires

Phases techniques

Cuissons

Nettoyages