

154	<b>MINISTRONE DE LEGUMES – TUILES AU PARMESAN</b>		<b>Nombre couverts 8</b>				
<b>DESCRIPTIF :</b> <b>Potage de légumes taillés en paysanne, agrémenté de tomates cerises garnies de chèvre frais, servi avec une tuile au parmesan.</b>							
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	<b>Denrées par phases essentielles</b>						
	<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>Base</b>	<b>Tomate</b>	<b>Tuile</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>
<b>1. LEGUMES TAILLES</b>	<b>BOUCHERIE</b>						
- Ciseler les oignons, tailler les légumes	Poitrine fumée	Kg	0,150				0.150
- Tailler les haricots verts en petits tronçons.	<b>CREMERIE</b>						
- Tailler la poitrine fumée en fins lardons	Chèvre frais	Kg		0,100			0.100
	Parmesan râpé	Kg			0.110	0.050	0,160
	<b>LEGUMERIE</b>						
	Ail gousse	kg	0.001			0.001	0.02
	Basilic	Botte				0.20	0.20
	Carotte	Kg	0,150				0.150
	Céleri rave	Kg	0,150				0.150
	Ciboulette	Botte		0,10			0.10
	Courgette	Kg	0,150				0.150
	Navet long	Kg	0,080				0.080
	Oignon	Kg	0,100				0.100
	PDT BF15	Kg	0,100				0.100
	Tomate cerise	Kg		0,250			0.250
	<b>ECONOMAT</b>						
	Fond blanc volaille	Kg	0,070				0.070
	Huile d'olive	Litre	0,05			0,10	0.15
	Jus de tomate	Litre	0,20				0,20
	Poivre blanc	Kg	Pm	Pm			Pm
	Sel fin	Kg	Pm	Pm			Pm
	<b>SURGELE</b>						
	Haricot vert	Kg	0,050				0,050
	Petit pois	Kg	0,050				0,050
	<b>5. FINITION</b>						
- Hacher le basilic et l'ail							
- Mélanger avec le parmesan et l'huile d'olive.							
- Ajouter ce mélange au moment de servir le potage							
	<b>DRESSAGE : 2 Tasses / 1 soupière pour 6 / 1 plat pour la garniture</b>						

Annexe 3

<b>Critères d'évaluation du plat imposé</b>
---

<p align="center"> <b>Présentation</b>  <b>Dégustation</b>  <b>Qualité des commentaires</b>  <b>Pertinence de l'analyse</b>  <b>Qualité de la communication</b>  <b>Disposition prises par le candidat</b> </p>
---

**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°154**

**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 :

**MINISTRONE DE LEGUMES – TUILES AU PARMESAN**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**8 Tasses avec finition devant client**

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. HABILLER ET FILETER LES POISSONS**

**2. REALISER UN COULIS DE LEGUMES**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE PATES A NOUILLES**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**



## Organisation de la production A compléter par le candidat en phase 1

<b>HORAIRES</b>	<b>COMMIS 1</b>	<b>CANDIDAT</b>	<b>COMMIS 2</b>
<b>00h15</b>	<b>Consignes aux commis</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>DRESSAGE</b>	
<b>04h00</b>	<b>NETTOYAGE</b>	<b>ATELIER MANAGEMENT DE LA QUALITE</b>	<b>NETTOYAGE</b>

**Légende à la libre appréciation du candidat :**

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