

188	CREME DE PETITS POIS QUENELLES DE VOLAILLE AUX PETITS LEGUMES	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : Potage crémé à base d'une purée de petits pois frais. La crème de petits pois est agrémentée de petites quenelles de farce mousseline de volaille aux petits légumes.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. CREME DE PETITS POIS Suer au beurre l'oignon émincé et le lard fumé Ajouter les petits pois Mouiller au fond blanc de volaille Cuire environ 20 mn Crémer, mixer et passer au chinois Rectifier l'assaisonnement.</p> <p>2. FARCE DE VOLAILLE Tailler une brunoise de carottes et de vert de courgettes. Etuver au beurre. Réaliser la farce mousseline au cutter. Terminer avec les brunoises de légumes Réaliser les quenelles et pocher au fond blanc</p> <p>3. DECOR Dresser avec les quenelles et les pluches de cerfeuil et menthe ciselée</p>	BOUCHERIE							
	Dinde escalope	Kg		0,200				0,200
	Poitrine porc fumée	Kg	0,150					0,150
	CREMERIE							
	Beurre doux	Kg	0,050					0,050
	Crème double	Kg	0,20					0,20
	Crème liquide	Litre		0,10				0,30
	Lait	Litre	0,10					0,10
	Œuf blanc	pièce		1				1
	LEGUMERIE							
	Ail	Kg	0,010					0,010
	Carotte	Kg		0,050				0,050
	Céleri branche	Kg	0,050	0,050	Pm			0,100
	Cerfeuil	Botte	Pm	Pm				1/5
	Oignon	Kg	0,100					0,100
	Menthe	Botte	Pm			1/5		1/5
	ECONOMAT							
	Sel gros	Kg	Pm					Pm
	Sel fin	Kg			Pm			Pm
	Poivre du moulin	Kg			Pm			Pm
Fond blanc	Kg	0,140	0,070				0,140	
SURGELES								
Petits pois	Kg	1,2					1,2	
DRESSAGE : 2 ASSIETTES CREUSES – 1 SOUPIERE POUR 6								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

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

B.TS M.H.R - OPTION B MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE.

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°188

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 :

**CREME DE PETITS POIS
QUENELLES DE VOLAILLE AUX PETITS LEGUMES**

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. MENER DEUX CUISSONS SUR LE CANARD
ET SERVIR UN MORCEAU ROSE**

2. REALISER UNE SAUCE A BASE D'UN FOND DE VOLAILLE

**3. REALISER UNE GARNITURE ORIGINALE
A BASE DE FROMAGE**

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité :

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>
Aileron de volaille	Kg	0,300	
Cuisse de canard	Kg	0,400	
Poitrine de porc fumée	Kg	0,150	
Magret de canard (2)	Kg	0,800	
CREMERIE			<u>Fonds / Sauces :</u>
Beurre doux	Kg	0,050	
Crème liquide	Litre	0,15	
Œuf entier	Pièce	4	
Œuf jaune	Pièce	4	
Ossau Iraty	Kg	0,150	
LEGUMERIE			<u>Garnitures :</u>
Ail	Kg	0,020	
Carotte	Kg	0,150	
Echalote	Kg	0,150	
Endive	Kg	0,300	
Oignon	Kg	0,100	
Pleurote	Kg	0,200	
Pois mange tout	Kg	0,120	
Pomme de terre : BF15	Kg	0,600	
Pomme de terre : Bintje	Kg	0,600	
Pomme de terre : Vitelotte	Kg	0,100	
Roquette	Kg	0,050	
ECONOMAT			<u>Finitions :</u>
Chapelure	Kg	0,250	
Chapelure	Litre	0,05	
Crème de cassis	Kg	0,150	
Farine	Kg	0,140	
Fond brun lié	Kg	0,100	
Graisse de canard	Litre	0,15	
Huile de noix	Litre	0,15	
Huile de colza	Kg	0,050	
Pignon de pin	Litre	0,010	
Vinaigre balsamique			
CAVE			<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
Porto	Litre	0,10	
Vin rouge	Litre	0,50	
<i>Les épices courantes à disposition :</i>			
Rayer avec une règle et proprement les denrées non utilisées			

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

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15	Consignes aux commis		
00h30			
00h45			
01h00			
01h15			
01h30			
01h45			
02h00			
02h15			
02h30			
02h45			
03h00			
03h15			
03h30			
03h45		DRESSAGE	
04h00	NETTOYAGE	ATELIER MANAGEMENT DE LA QUALITE	NETTOYAGE

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).