

Organisation de la production

1^{er} plat : Quiche Auvergnate

2nd plat : Dorade – garniture asiatique – jus brun

HORAIRES	COMMIS 1	CANDIDAT	COMMIS 2
00h15	CONSIGNES AUX COMMIS		
00h30	Réaliser la pâte brisée Laisser reposer 1H	Concasser et colorer les ailerons au four	Éplucher et laver tous les légumes
00h45	ATELIER MANAGEMENT CULINAIRE : LA DORADE		
01h00	Nettoyage du poste	Terminer et plaquer les dorades Réserver au frais Dégorger les arêtes	Terminer les phases préliminaires Nettoyage du poste
01h15	Tailler fourme d'Ambert en dés Hacher le gruyère	Emincer les G.A du fumet de poisson et du fond de volaille	Nettoyage du poste
01h30	Foncer les tartes Bloquer au froid 15/30 mn	Marquer le fond de volaille en cuisson 1h30	Foncer les tartes Bloquer au froid 15/30 mn
01h45	Réaliser l'appareil à crème prise	Marquet le fumet en cuisson 20 mn	Tailler lardons et légumes du plat
02h00	Nettoyage du poste	Tailler et réaliser les garnitures du plat	Nettoyage du fourneau
02h15	Cuire à blanc 170° 20/30 mn		Raidir les lardons
02h30	Passer le fumet de poisson	Faire sauter garniture au wok	Cuire riz basmati 10 mn
02h45	Tailler lardons et légumes du plat	Réaliser sauce coco	Nettoyage du fourneau
03h00	Garnir et cuire 170°C 30/40m	Nettoyage du fourneau	Sauter les légumes au wok
03h15	Sortir les quiches et réserver sur grille	Vérifier la cuisson de la quiche, décercler	Passer le fond de volaille, réduire
03h30	Finitions et mise en place du poste de dressage Fondre le beurre pour lustrer	Marquer en cuisson les dorades 140° / 10 mn Réserver DRESSAGE	Finitions et mise en place du poste de dressage
03h45			
04h00	NETTOYAGE	ATELIER MANAGEMENT DE LA QUALITE	NETTOYAGE

Légende et code couleur à préciser :

Tâches préliminaires
 Phases techniques
 Cuissons
 Nettoyages