

186	ŒUFS POUCHES FLORENTINE						Nombre couverts 8	
DESCRIPTIF : plat composé de deux œufs pochés, déposés sur un lit d'épinards, nappés d'une sauce Mornay et gratinés								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. EPINARDS Equeuter, laver les épinards Hacher finement l'ail Sauter les épinards à cru, parfumer à l'ail et assaisonner. Réserver.</p> <p>2. SAUCE MORNAY Réaliser une sauce Béchamel. Lier aux jaunes d'œufs et ajouter le fromage râpé, haché. Parfumer à la muscade</p> <p>3. ŒUFS POUCHES Pocher les 16 œufs dans une eau vinaigrée. Rafraichir, ébarber, réserver au frais.</p> <p>4. FINITION Répartir les épinards au fond des plats préalablement beurrés Placer les œufs dessus et napper de sauce Mornay. Parsemer de fromage râpé et gratiner sous la salamandre.</p>	CREMERIE							
	Beurre	Kg	0,040	0,070		0,020		0,130
	Comté	Kg		0,150		0,050		0,200
	lait	Lire		1				1
	Œufs jaune	Pièce		4				4
	Œuf gros calibre	Pièce			18			10
	LEGUMERIE							
	Ail	Kg	0,020					0,020
	Epinard frais	Kg	1					1
	ECONOMAT							
	Farine	Kg			0,070			0,070
	Muscade	Kg			Pm			Pm
	Vinaigre blanc	Litre			0,20			0,20
	Sel fin	Kg	Pm		Pm			Pm
	Piment de Cayenne	Kg			Pm			Pm
	DRESSAGE : 2 Plats à gratin individuels, 1 plat à gratin de 6							

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation</p> <p>Dégustation</p> <p>Qualité des commentaires</p> <p>Pertinence de l'analyse</p> <p>Qualité de la communication</p> <p>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°186

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 :

**ŒUFS Poches Florentine –
A adapter d'une manière plus contemporaine**

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 UN FILET MIGNON

2. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE POLENTA

3. CUIRE EN CROUTE

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

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).