

Quelques thèmes de sujets - pratique BAC PRO Restauration organisation et production culinaire

2011 N°1	<u>Assiette végétarienne</u> Tourner des fonds d'artichaut cuire dans un blanc réaliser un flan de légumes à base de PAI Prévoir deux sauces d'accompagnement présenter 8 assiettes végétariennes originales	<u>Poulet</u> Habiller et découper à cru	Cuisson libre prévoir deux garnitures dont une à base de fruit(s) prévoir une sauce aigre-douce	<u>Paris Brest</u> Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat
2011 N°2	<u>Les œufs pochés</u> Pocher les œufs réaliser une crème de chou fleur à base de velouté de veau Dresser la crème à l'assiette, disposer l'œuf poché au centre en incisant légèrement le jaune au moment de l'envoi	<u>Le contre filet</u> Parer et détailler en 8 portions égales Prévoir deux appoints de cuissons : 4 pièces saignantes 4 pièces à point	Cuisson libre prévoir trois garnitures : une de pomme duchesse et deux autres libres réaliser une sauce béarnaise	<u>Parfait glacé praliné</u> Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat
2011 N°3	<u>Le rouget</u> Utiliser un PAI Réaliser une sauce en utilisant les arêtes lever les filets de rougets Cuisson libre confectionner une garniture dresser à votre convenance	<u>Le magret</u> Cuire des légumes à l'anglaise cuisson libre du magret réaliser une gastrique	Réaliser deux appoints de cuisson différents prévoir 2 garnitures : une à base de et une autre libre	<u>Bavarois exotique</u> Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat
2011 N°4	<u>Légumes à la grecque</u> Tourner les artichauts Cuire à la grecque Traiter 3 légumes différents décor et finition au gré du candidat	<u>Carré d'agneau</u> Habiller le carré réaliser un fond brun d'agneau non lié traiter entier ou détaillé	réaliser un jus ou une sauce Réaliser deux garnitures dont une à base de pdt cuisson libre	<u>Mille feuille aux fraises</u> Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat
2011 N°5	<u>Lentilles verte et œuf</u> Cuire des lentilles vertes Pocher des œufs dresser une salade confectionner une vinaigrette finition et décor au gré du candidat	<u>Dorade</u> Habiller fileter désarêter cuisson libre	Réaliser deux garnitures dont une ratatouille taillée en brunoise réaliser une sauce ou un coulis de légume	<u>Fondant au caramel</u> Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat
2011 N°6	<u>Les champignons</u> Réaliser un appareil à crème prise salée cuisson bain marie réaliser vinaigrette aux aromates Prévoir un élément Croustillant libre Dressage au gré du candidat	<u>Le pintadeau</u> Découper à cru le pintadeau farcir les cuisses Cuisson libre	réaliser sauce vin rouge avec les carcasses prévoir 2 garnitures dont 1 à base de polenta	<u>Moelleux au chocolat</u> Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat

<p>2011</p> <p>N°7</p>	<p><u>Ravioles de langoustines</u></p> <p>Réaliser 3 ravioles par personnes à partir d'une pâte PAI fournie Décortiquer les langoustines Réaliser un coulis Réaliser une fondue de blanc de poireau monter les ravioles cuisson et finition au gré du candidat</p>	<p><u>Filet de canard</u></p> <p>Cuisson libre Réaliser une sauce à base de fruits rouges</p>	<p>Prévoir 2 garnitures : une à base de féculent et une à base de légume</p>	<p><u>Sablé breton, crème diplomate aux agrumes</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2011</p> <p>N°8</p>	<p><u>Feuilleté d'œufs brouillés</u></p> <p>Réaliser fondue de tomates cuire des œufs brouillés Utiliser une pâte feuilletée surgelée détailler des feuilletées de forme libre dressage au gré du candidat</p>	<p><u>Médallions de veau sauté</u></p> <p><u>Bragance</u> Respecter la fiche technique fournie</p>	<p>Dressage au gré du candidat</p>	<p><u>La poire</u></p> <p>Création et réalisation libre Proposer deux préparations différentes à base de poire Dressage au gré du candidat</p>
<p>2010</p> <p>N°1</p>	<p><u>Bavarois d'asperges</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Réaliser un appareil à bavarois Réaliser un feuilleté au parmesan Réaliser une vinaigrette aux herbes Finition et décor libre Détailler le feuilletage PAI forme libre Finition et décor libre</p>	<p><u>Dorade grise</u></p> <p>Habiller Fileter Désarêter Cuisson libre des filets de poisson Prévoir trois garnitures</p>	<p>Une à base de féculent Un flan à base d'un produit PAI Une à base de légumes</p>	<p><u>Tarte aux fruits</u></p> <p>Réaliser une pâte brisée sucrée Cuire à blanc Confectionner une crème diplomate Réaliser un coulis Finition et décor avec les fruits du panier</p>
<p>2010</p> <p>N°2</p>	<p><u>Potages</u></p> <p>Réaliser deux potages différents Un froid Un chaud Utiliser obligatoirement un PAI</p>	<p><u>Contre filet de bœuf</u></p> <p>Parer, Détailler en 4 pièces doubles Cuisson libre Sauce par déglacage ou une sauce émulsionnée</p>	<p>Prévoir deux garnitures d'accompagnement Dont une à base de légume(s) Glacé(s)</p>	<p><u>Choux caramélisés</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Réaliser la pâte à chou Réaliser la crème diplomate Cuire du sucre au caramel Caraméliser les choux garnis Décor au gré du candidat</p>
<p>2010</p> <p>N°3</p>	<p><u>Asperges</u></p> <p>Cuire à l'anglaise Réaliser une mousse de fromage de chèvre frais Réaliser une sauce froide Finition et décor libre</p>	<p><u>Agneau</u></p> <p>Préparer les carrés Ficeler si besoin Traiter entier ou détaillé Sauter rôtir Réaliser une sauce ou un jus</p>	<p>Prévoir deux garnitures d'accompagnement Une à base de céréale Un flan à base de légumes de saison</p>	<p><u>Tulipe de fruits</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Réaliser l'appareil à tulipe Réaliser la crème anglaise Préparer les fruits Réaliser décor en couverture chocolat Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2009</p> <p>N°1</p>	<p><u>Œufs brouillés</u></p> <p>Tailler un salpicon de jambon et champignon Cuire des œufs brouillés Cuire des asperges à l'anglaise Utiliser au moins deux PAI Prévoir un support alimentaire pour dresser les œufs Dressage et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Râbles de lapin</u></p> <p>Désosser les râbles Réaliser une farce Farcir les râbles Cuisson libre</p>	<p>Prévoir une sauce ou jus d'accompagnement Réaliser deux garnitures créatives dont une du sud de la France</p>	<p><u>Crêpes aux poires</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Réaliser l'appareil à crêpes Sauter des crêpes Pocher des poires dans un sirop Réaliser une sauce chocolat Finition et décor au gré du candidat</p>

<p>2009</p> <p>N°2</p>	<p><u>Salade composée</u></p> <p>Cuire des œufs mollets Sauter des foies de volaille Tailler en julienne le céleri rave Prévoir une sauce d'accompagnement originale Dressage et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Epaule d'agneau</u></p> <p>Désosser l'épaule Réaliser une farce à base de légumes Farcir l'épaule Traiter en croûte Cuisson libre Prévoir une sauce ou jus d'accompagnement</p>	<p>Réaliser deux garnitures : Une à base de PAI Une à base de gratin de pommes de terre Dresser l'épaule entière</p>	<p><u>Parfait glacé au Grand-Marnier</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Réaliser l'appareil à parfait Monter en cercle individuel Réaliser le décor (caramel déglacé au jus d'agrumes, lever des segments d'orange, préparer un décor au caramel) Dressage au gré du candidat</p>
<p>2009</p> <p>N°3</p>	<p><u>Aumônières fruits de mer</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Confectionner la pâte à crêpes à la ciboulette Cuire les langoustines, et les moules, décortiquer Réaliser sauce crustacés Sauter les crêpes Garnir les aumônières avec les éléments de la garniture liés de sauce crustacés Lier avec brin de ciboulette blanchi</p>	<p><u>Duo de canette</u></p> <p>Habiller et découper à cru une canette Réaliser fond de canard Réaliser deux cuissons différentes : Une pour les cuisses Une pour les filets Prévoir une sauce ou jus d'accompagnement</p>	<p>Réaliser trois garnitures : Une à base de légumes secs Une à base de pomme de terre Une libre</p>	<p><u>Autour du brugnon</u></p> <p>Création et réalisation libre Dressage au gré du candidat</p>
<p>2009</p> <p>Polynésie</p>	<p><u>risotto</u></p> <p>réaliser un fumet de crustacés cuire un risotto sauter des noix de St Jacques décor et présentation libre à base d'un élément croustillant</p>	<p><u>Râbles de lapin</u></p> <p>Désosser les râbles Réaliser une farce Farcir les râbles Cuisson libre Prévoir une sauce ou jus d'accompagnement</p>	<p>Réaliser deux garnitures : Dont une à base de pomme de terre</p>	<p><u>Tarte aux abricots</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Réaliser la pâte brisée sucrée Réaliser la crème d'amande Abaisser la pâte et foncer les cercles Garnir les fonds avec la crème d'amandes et les abricots Cuire au four lustrer</p>
<p>2008</p>	<p><u>Crème de chou-fleur aux moules</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Réaliser un potage de type crème Cuire des moules marnière Monter une crème fouettée au safran Présentation au gré du candidat</p>	<p><u>Cuisse de volaille</u></p> <p>Désosser des cuisses de volaille Confectionner une farce mousseline de volaille Réaliser des jambonnettes de volaille Prévoir une sauce d'accompagnement</p>	<p>Réaliser un flan de légumes Prévoir deux garnitures supplémentaires dont une à base de pomme de terre</p>	<p><u>Charlotte aux poires</u></p> <p>Réaliser une appareil à bavarois à base de crème anglaise Réaliser une sauce chocolat Réaliser deux charlottes de 4 portions Finition et présentation au gré du candidat</p>
<p>2008</p> <p>N°1</p>	<p><u>œufs</u></p> <p>pocher des œufs au vin rouge réaliser une sauce au vin tailler et frire des croûtons prévoir une garniture complémentaire Dressage et décor au gré du candidat</p>	<p><u>bar</u></p> <p>Habiller et désarêter les bars Réaliser une farce mousseline Farcir les bars Cuissons et sauce libres</p>	<p>Réaliser un flan de légumes Prévoir une garniture complémentaire Finition et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Tarte aux deux chocolats crème whisky</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie Foncer 2 cercles de 4 personnes Cuire à blanc les fonds de tartes Confectionner une ganache Réaliser une anglaise au whisky Décor chocolat blanc Dressage au gré du candidat</p>

<p>2008</p> <p>N°2</p>	<p><u>Quenelles de truite de mer Suchet</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie</p> <p>Fileter un poisson</p> <p>Réaliser une farce mousseline</p> <p>Réaliser un fumet de poisson</p> <p>Réaliser une sauce vin blanc</p> <p>Tailler et étuver une julienne de légumes</p> <p>Façonner et pocher des quenelles</p> <p>Confectionner des fleurons</p>	<p><u>Carré d'agneau</u></p> <p>Habiller le carré</p> <p>Cuisson libre</p> <p>Prévoir une sauce ou un jus</p>	<p>Tourner 2 artichauts</p> <p>Prévoir 2 garnitures dont une à base de pomme de terre</p> <p>Une à base de PAI</p>	<p><u>Fraises, framboises</u></p> <p>Confectionner une pâte sucrée</p> <p>Confectionner une crème frangipane</p> <p>Foncer deux cercles</p> <p>Prévoir une sauce ou un coulis</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2008</p> <p>N°3</p>	<p><u>Produits de la mer</u></p> <p>Réaliser une marinade instantanée</p> <p>Sauter des noix de St Jacques</p> <p>Réaliser une vinaigrette tiède</p> <p>Cuire de filets de rougets</p> <p>Confectionner une garniture</p> <p>Dressage libre</p>	<p><u>Carré de porc</u></p> <p>Habiller le carré</p> <p>Détailler en 4 côtes de porc double</p> <p>Rôtir ou sauter les pièces</p> <p>Prévoir une sauce ou un jus</p>	<p>Prévoir 2 garnitures dont une à base de pulpe de pomme de terre</p> <p>Une libre</p>	<p><u>Tarte au citron</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie</p> <p>réaliser la pâte sucrée</p> <p>Confire des zestes ou rondelles de citron</p> <p>Foncer des cercles et cuire à blanc les tartes</p> <p>Confectionner appareil citron, garnir et refroidir les tartes</p> <p>Décorer</p>
<p>2007</p> <p>N°1</p>	<p><u>Brochettes de poissons</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie</p> <p>Désâreter les filets</p> <p>Monter les brochettes</p> <p>Mariner et rôtir les brochettes</p> <p>Etuver la julienne de légumes</p> <p>Marquer en cuisson les fèves</p> <p>Réaliser sauce crustacés</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Cailles</u></p> <p>Désosser 4 cailles</p> <p>Réaliser une farce mousseline</p> <p>Farcir les 8 cailles</p> <p>Cuisson libre</p> <p>Prévoir une sauce</p>	<p>Prévoir trois garnitures dont une à base de mille-feuille de légumes</p>	<p><u>Poires</u></p> <p>Réaliser un entremet à base d'une génoise et de poires</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2007</p> <p>N°2</p>	<p><u>Fruits de mer</u></p> <p>Réaliser des omelettes fourrées</p> <p>Cuire des moules marinière</p> <p>Prévoir une sauce</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Epaule d'agneau</u></p> <p>Désosser l'épaule</p> <p>Réaliser une farce mousseline</p> <p>Farcir l'épaule</p> <p>Cuisson libre</p> <p>Prévoir une sauce ou un jus</p>	<p>Prévoir deux garnitures</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Tarte fine aux pommes sauce caramel</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie</p> <p>Découper des abaisses</p> <p>Réaliser la compote</p> <p>Réaliser la sauce caramel</p> <p>Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2007</p> <p>N°3</p>	<p><u>Filet de saumon</u></p> <p>Préparer les filets de saumon</p> <p>Cuire vapeur</p> <p>Détailler le saumon fumé</p> <p>Réaliser la mayonnaise collée</p> <p>Confectionner un appareil</p> <p>Mouler</p> <p>Réaliser une sauce complémentaire</p> <p>Confectionner des toasts</p> <p>Prévoir des éléments de décor</p>	<p><u>Selle d'agneau</u></p> <p>Préparer des canons d'agneau</p> <p>Traiter entier ou détaillé</p> <p>Rôtir ou sauter</p> <p>Réaliser un jus ou une sauce</p>	<p>Réaliser une garniture composée (courgette et tomates)</p> <p>Confectionner un caviar d'aubergine</p> <p>Réaliser une garniture libre</p>	<p><u>Soufflé glacé mangue</u></p> <p>Respecter la fiche technique fournie</p> <p>Confectionner la meringue italienne</p> <p>Parfumer la purée de mangue</p> <p>Monter la crème fouettée</p> <p>Assembler les 3 appareils + pistaches</p> <p>Mouler et tenir au froid négatif</p> <p>Mettre le coulis au point</p> <p>Décor personnel</p>

<p>2006</p> <p>N°1</p>	<p><u>Œufs pochés</u> (PAI) monter des aspics prévoir une vinaigrette composée</p>	<p><u>Râble de lapin farci</u> cuisson sous-vide Désosser les râbles farcir rissoler et cuisson sous vide</p>	<p>Une garniture à base de pommes duchesse panée et frite Un légume farci Réaliser une sauce libre</p>	<p><u>Tartelette au citron meringuée</u> Fiche technique fournie Réaliser une pâte sucrée, foncer les tartelettes et cuire à blanc Réaliser une crème type pâtissière au citron Réaliser une meringue (au choix) Garnir les tartelettes Les terminer et les glacer décor fond d'assiette</p>
<p>2006</p> <p>N°2</p>	<p><u>Truite de mer</u> Réaliser une sauce ou un beurre composé Cuisson libre Prévoir un flan Dressage au gré du candidat</p>	<p><u>Caneton poêlé</u> Respecter la fiche technique fournie Contrôler l'habillage des canards sauter les cerises Poêler les canards Réaliser la gastrique Réaliser la sauce cerise</p>	<p>Garniture montmorency : Fonds d'artichauts Pommes noisette carottes</p>	<p><u>Pommes</u> réaliser une crème d'amandes prévoir une sauce d'accompagnement décor et présentation libre</p>
<p>2006</p> <p>N°3</p>	<p><u>Flan de céleri rave</u> Réaliser une entrée à base de PAI Réaliser un appareil à flan réaliser un coulis ou une sauce froide Proposer une garniture d'accompagnement Agrémenter le flan d'un autre élément</p>	<p><u>saumon et sole</u> détailler des filets de sole en goujonnette frir réaliser une 2^{ème} cuisson réaliser une vinaigrette tiède escaloper le filet de saumon en 8 portions</p>	<p>Réaliser une sauce ou un beurre en fonction de la cuisson Réaliser 2 garnitures de votre choix</p>	<p><u>Tarte au chocolat</u> Respecter la fiche technique fournie Réaliser une pâte brisée par sablage Abaissier foncer 2 tartes et cuire à blanc Réaliser une ganache et garnir les tartes cuire à 100°C Au four Réaliser une compotée de fruits caramélisée Confectionner une crème anglaise à la bergamote Dressage au gré du candidat</p>
<p>2005</p> <p>N°2</p>	<p><u>Bouchée aux fruits de mer</u> Fiche technique fournie Réaliser 8 bouchées (forme libre) Cuire les champignons à blanc Pocher les fruits de mer Réaliser un velouté de fruits de mer (épices libre) Ajouter le salpicon de fruits de mer Garnir les bouchées décor et présentation libre</p>	<p><u>Coquelet</u> Habiller en crapaudine prévoir une sauce ou un jus ou un beurre en fonction de la cuisson</p>	<p>Réaliser un flan de légumes Réaliser une garniture à base de pomme duchesse décor et présentation libre</p>	<p><u>Poires</u> Cuisson des poires sous vide Marbrage de fond d'assiette décor et présentation libre</p>
<p>2005</p> <p>N°3</p>	<p><u>Matelote de congre</u> fiche technique fournie Parer et détailler les filets de congre et les mariner Préparer la garniture bourguignonne Marquer la matelote en cuisson Lier la sauce au beurre manié Finition et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Carré d'agneau</u> Habiller les carrés Traiter entier ou détailler Cuisson libre Prévoir un jus ou une sauce</p>	<p>Réaliser 2 garnitures dont une à base de pommes de terre</p>	<p><u>Crêpes et beignets</u> Réaliser une pâte à crêpe Réaliser 8 crêpes Réaliser une pâte à beignet et cuire 8 beignets Prévoir le fruit pour les beignets Finition et décor au gré du candidat</p>

<p>2004 N°2</p>	<p><u>Moules</u> Gratter les moules Ouvrir les moules à la marinière réaliser une crème Prévoir une garniture de votre choix</p>	<p><u>Lotte</u> Dépouiller et parer une lotte Traiter la lotte entière ou détaillée Cuisson libre prévoir une sauce selon votre choix</p>	<p>Prévoir 2 garnitures à base de PAI Une garniture à base de riz</p>	<p><u>Crêpes soufflées</u> Respecter la fiche technique fournie Réaliser la pâte à crêpes et les cuire Macérer les raisins et des morceaux de biscuits Réaliser un appareil à soufflé Garnir les crêpes avec l'appareil à soufflé + les raisins + les biscuits Cuire au four Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2004 N°3</p>	<p><u>Encornets</u> Réaliser une entrée chaude à base de PAI Réaliser une farce Farcir les encornets Braisier les encornets et réaliser un fond de braisage prévoir une garniture d'accompagnement</p>	<p><u>Poulet</u> Découper à cru les poulets Cuisson libre Prévoir une sauce en fonction de la cuisson</p>	<p>Prévoir deux garnitures d'accompagnement</p>	<p><u>Entremet poires</u> Respecter la fiche technique fournie Détailler la pâte feuilletée (2 abaisses par entremet, cuire au four et caraméliser) Tailler les poires en salpicon et macérer Réaliser une crème mousseline au cacao et incorporer le salpicon Monter l'entremet (déposer le feuilletage dans un cercle garnir de mousseline et décorer avec les poires) Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2003</p>	<p><u>Variations de légumes</u> fiche technique fournie Réaliser une marinade cuite (type grecque) Détailler les légumes Blanchir les légumes puis ajouter la marinade (mariner 1h) Réaliser un coulis de carottes (jus d'orange, galets de carottes) Finition et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Filet mignon de veau</u> Parer le filet mignon Traiter entier ou détaillé Cuisson libre Prévoir un jus ou une sauce</p>	<p>Prévoir 2 garnitures dont une à base de pomme de terre</p>	<p><u>Crème brûlée petits fours secs</u> Réaliser un appareil à crème brûlée et cuire une crème brûlée Caraméliser Réaliser un petit four sec (libre)</p>
<p>2003 N°2</p>	<p><u>Terrine de légumes</u> Réaliser une pâte brisée Foncer et cuire 8 tartelettes à blanc Confectionner une sauce mayonnaise Réaliser un coulis de légumes et une purée de légumes Valoriser la terrine fournie par la finition et la décoration</p>	<p><u>Selle d'agneau</u> Désosser Traiter la selle entière ou détaillée Cuisson libre Prévoir une sauce ou un jus selon la cuisson choisie</p>	<p>Prévoir 2 garnitures libres</p>	<p><u>Feuillantines aux fraises</u> Respecter la fiche technique fournie Détailler le feuilletage (forme au choix) et le cuire Réaliser une crème légère (pâtissière et crème fouettée) Monter les feuillantines Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2002 N°3</p>	<p><u>Œuf de caille</u> Cuire des œufs durs réaliser une gelée (PAI) réaliser un montage d'aspic individuel prévoir une crudité réaliser une sauce au choix finition et décor</p>	<p><u>Pintadeau</u> traité entier ou détaillé Cuisson libre Sauce ou jus adapté à la cuisson</p>	<p>Prévoir 2 garnitures dont une purée de légume</p>	<p><u>Mille feuilles coulis framboise</u> Fiche technique fournie Confectionner une crème pâtissière et ajouter la crème fouettée Piquer et cuire le feuilletage, détailler 6 rectangles Réaliser le coulis framboise Monter les deux mille feuilles</p>

<p>2002 N°2</p>	<p><u>Bavarois d'artichaut</u> la fiche technique fournie Cuire les fonds d'artichauts surgelés à l'anglaise ou vapeur, passer au cutter, coller et incorporer la crème fouettée et brunoise d'artichauts Mouler Réaliser un coulis de poivrons Finition et décor au gré du candidat</p>	<p><u>Contre-filet</u> Parer traiter entier ou détaillé Cuisson libre Prévoir un jus ou un beurre composé ou une sauce selon le choix de la cuisson</p>	<p>Réaliser un tonnelet de courgette garni de tomates concassées Une garniture libre</p>	<p><u>Tarte aux fraises</u> Réaliser une pâte brisée ou sucrée ou sablée Cuisson à blanc Prévoir une crème dérivée de la pâtissière Forme libre</p>
<p>2001 N°1</p>	<p><u>Ceufs pochés</u> Pocher au vin rouge Réaliser une sauce au vin rouge Réaliser des croûtons Garniture adaptée à la recette Liaison de la sauce</p>	<p><u>Épaule de veau</u> Parer traiter entier ou détaillé Cuisson libre Sauce adaptée à la cuisson</p>	<p>Réaliser des gnocchis à la romaine 2 garnitures en utilisant au maximum les produits semi élaborés du panier</p>	<p><u>Gratin de fraises et kiwi</u> fiche technique fournie réaliser et cuire un biscuit détailler et macérer des fruits réaliser un sirop détailler des disques de biscuits et garnir le plat à gratin, imbiber, disposer les fruits confectionner un sabayon napper et glacer Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>2001 N°2</p>	<p><u>Pavé de Truite sauce vin blanc</u> fiche technique fournie habiller, fileter et détailler en pavés les truites réaliser une farce mousseline de merlan et réaliser des quenelles pocher les pavés au court mouillement détailler des fleurons marquer en cuisson des pois gourmands et réaliser une tomate concassée réaliser la sauce vin blanc</p>	<p><u>Magret de canard</u> Parer inciser Cuisson libre Réaliser un fond brun de canard Sauce aigre douce</p>	<p>2 garnitures dont une à base de fruits</p>	<p><u>Assortiments de pâte à choux</u> Réaliser 3 pièces par personne Forme libre Deux crèmes dont 1 dérivée de la pâtissière</p>
<p>1999</p>	<p><u>Rouget</u> Habiller les rougets et lever les filets Réaliser une fondue de tomate et un beurre composé froid à base d'anchois Cuisson et présentation libre</p>	<p><u>Suprême de volaille</u> Réaliser une farce mousseline Cuisson libre Réaliser un fond de volaille</p>	<p>Réaliser deux garnitures dont une à base de riz pilaf</p>	<p><u>Amandine cassis</u> Respecter la fiche technique fournie Finition et décor au gré du candidat Réaliser une pâte sucrée Réaliser une crème d'amande Foncer 2 cercles et chiqueter Garnir d'une fine couche de crème d'amande, de baie de cassis, d'une dernière couche de crème et parsemer d'amandes effilées Cuire au four à 200° c</p>
<p>2000 N°2</p>	<p><u>Paupiette de truite en habit vert</u> fiche technique fournie habiller et fileter les truites réaliser une farce mousseline de merlan et langoustines blanchir les feuilles de laituesconfectionner les paupiettes farcir les coffres de langoustines réaliser une sauce crustacés cuire les paupiettes au vapeur</p>	<p><u>Filet et cuisse de canard</u> Préparation réalisée en cuisine d'assemblage en utilisant les produits semi élaborés du panier prévoir 2 cuissons différentes (1 pour les filets et 1 pour les cuisses) Réaliser une sauce de votre choix</p>	<p>Prévoir 2 garnitures d'accompagnement</p>	<p><u>Dessert à base de pommes</u> Réaliser un dessert à base de pommes Prévoir une pâte Un appareil ou une crème de base Finition et décor au gré du candidat</p>
<p>1999</p>	<p><u>Fruits de mer</u></p>	<p><u>La selle d'agneau</u></p>	<p>Prévoir deux garnitures dont</p>	<p><u>Tarte aux fruits rouges</u></p>

	Réaliser une sauce américaine Réaliser un gratin de fruits de mer Prévoir une garniture Finition et décor au gré du candidat	Habiller une selle d'agneau et la détailler en noisette Cuisson libre Réaliser une sauce par déglçage	un légume farci	Respecter la fiche technique fournie Réaliser la pâte sucrée Réaliser une crème d'amande Réaliser une crème pâtissière Foncer masquer avec crème d'amande et cuire au four Garnir pâtissière et fraises et fruits rouges lustrer Finition et décor au gré du candidat
1998 A	<u>Légumes et herbes</u> Réaliser 2 légumes farcis Réaliser une aumônère de légumes Réaliser un coulis de légumes Réaliser 2 farces Finition et décor au gré du candidat	<u>Selle d'agneau</u> Désosser la selle Prévoir 2 modes de cuissons différents par demi-selle (dont une détaillée en petite pièce)	Prévoir 2 garnitures Prévoir pour chaque cuisson 1 sauce ou un 1 jus	<u>Tarte aux pignons sauce safran</u> Respecter la fiche technique fournie Confectionner une pâte sucrée Réaliser une crème pâtissière Réaliser une crème anglaise au safran et une crème d'amande Foncer 2 tartes de 4 personnes Finition et décor au gré du candidat
1998 B	<u>Œufs pochés</u> Pocher des oeufs Réaliser une mini ratatouille Tourner et cuire des fonds d'artichauts Réaliser une sauce cocktail Finition et décor au gré du candidat	<u>Dos de saumon</u> Habiller et fileter un saumon Détailler un filet de saumon Cuisson libre Réaliser un beurre émulsionné	Prévoir 2 garnitures d'accompagnement	<u>Riz à l'impératrice coulis framboises</u> fiche technique fournie Cuire du riz au lait Réaliser une crème anglaise collée réaliser un appareil à bavarois Chemiser les moules (gelée de groseille collée) Macérer des fruits confits Confectionner un coulis Monter en moules Monter une chantilly Finition et décor au gré du candidat
1998 C	<u>Rouget</u> Habiller et lever les filets de rougets Réaliser une garniture de légumes taillés en julienne Cuisson libre Prévoir un beurre composé ou une sauce Une garniture supplémentaire	<u>Pigeon</u> Habiller barder brider Réaliser un salmis (vin blanc) Réaliser une farce à gratin	Prévoir 2 garnitures d'accompagnement dont une à base de pomme de terre	<u>Crêpes</u> fiche technique fournie réaliser la pâte à crêpes confectionner garniture (dés pommes sautés + flambés) réaliser un coulis de pommes vertes réaliser des crêpes fourrées (forme et présentation au choix du candidat)
1997 B	<u>Soupe de poisson</u> fiche technique fournie Habiller et fileter le poisson Réaliser une soupe de poisson Des croûtons	<u>Faux-filet</u> Parer et détailler Réaliser deux modes de cuisson différents Réaliser deux sauces	Confectionner 3 garnitures : 1 flan de légumes 1 légume tourné 1 libre	<u>Assortiment de pâte à choux</u> Réaliser ½ litre de pâte à choux Réaliser une chantilly et une pâtissière 3 pâtisseries à base de pâte à choux par personne forme parfum au gré du candidat
1996	<u>Langoustines</u> Réaliser une pâte à nouille Réaliser des raviolis Prévoir une sauce dérivée de l'américaine Prévoir une garniture	<u>Filet de bœuf</u> Réaliser un feuilletage Réaliser une duxelles sèche Monter le filet de bœuf en croûte et le cuire Prévoir une sauce	Réaliser une garniture à base de pomme de terre Confectionner un flan de légumes	<u>Gratin de fruits frais</u> fiche technique fournie Tailler les fruits réaliser un sabayon avec l'alcool de votre choix monter la crème fouettée dresser et glacer Finition et décor au gré du candidat