

## ➤ Exemple de sujet cuisine – phase de pratique professionnelle de la première partie du concours

Attention : ce document est donné pour exemple, les épreuves peuvent être amenées à évoluer sensiblement.

<b>SUJET PHASE PRATIQUE</b>	
<b>« Organisation et production culinaire »</b>	
<b>Durée : 2 heures</b>	
<b>Présenter</b> <b>Filets de truite sautés meunière,</b> <b>quatre carottes et quatre courgettes</b> <b>glacées, un beurre blanc</b>	<b>Présenter</b> <b>Poire pochée, sauce chocolat,</b> <b>sauce chantilly</b>
<b>1) Travail à réaliser :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiller les truites</li> <li>• Lever les filets</li> <li>• Sauter les filets meunière</li> <li>• Réaliser un beurre blanc</li> <li>• Tourner des légumes</li> <li>• Glacer un légume</li> </ul>	<b>2) Travail à réaliser :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser un sirop</li> <li>• Pocher des fruits</li> <li>• Réaliser une sauce chocolat</li> <li>• Réaliser une crème chantilly</li> </ul>
<b>3) Présenter</b> Dresser chacune des productions sur les supports proposés par le centre.	

<b>LISTE DU PANIER A DISPOSITION DU CANDIDAT</b>					
<b>« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »</b>					
Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
<b>Poissonnerie</b>			<b>Economat</b>		
Truite portion (pièce de 0.300 kg)	kg	0,300	Cannelle bâton	P	1
			Chocolat couverture noire	kg	0,100
			Farine T55	kg	0,100
<b>Crèmerie</b>			Sucre glace	kg	0,020
Beurre doux	kg	0,250	Sucre semoule	kg	0,250
Crème liquide	L	0,300	vanille	gousse	1
			Vinaigre de vin blanc	L	0,05
<b>Fruits et légumes</b>			<b>Mise en place</b>		
carotte	kg	0,200	badiane	kg	PM
Citron jaune	kg	0,100	Poivre blanc	kg	PM
courgette	kg	0,200	Sel fin et gros	kg	PM
Echalote grise	kg	0,100	Vanille extrait	L	PM
orange	kg	0,100	<b>Cave</b>		
Persil plat	botte	1/2	Vin blanc sec	L	0,10
Poire William	kg	0,300			