

**TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA  
RESTAURATION**

*Approfondissement*  
*« Organisation et Production Culinaire »*

Session 2013

ÉPREUVE ACADÉMIQUE

**DOSSIER CANDIDAT**

## SUJET PHASE PRATIQUE

« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2 heures

### Présenter :

*une sauce brune à l'orange,  
des éléments de décor.*

### Présenter :

*deux chartreuses de canard aux petits légumes et  
champignons tournés.*

1) Travail à réaliser :

- confectionner une gastrique ;
- réaliser un fond brun lié de volaille ;
- réaliser une sauce de type « bigarade » ;
- réaliser des éléments de décor libre ;
- réserver jusqu'à utilisation.

2) Travail à réaliser :

- préparer et détailler des légumes (*carotte et navet en jardinière cuite à l'anglaise*) ;
- cuire à l'anglaise les haricots verts ;
- confectionner une farce mousseline à base d'aiguillettes (**attention** : 0,150 Kg pour la farce, 0,150 Kg pour la garniture) ;
- préparer une garniture : blanchir et sauter des lardons, sauter et détailler les aiguillettes, réserver ;
- monter les chartreuses individuelles : beurrer les moules, placer en alternance les bâtonnets de carottes, navets et haricots verts blanchis sur les bords et au fond des moules, emplir avec la farce, la garniture et le reste de légumes ;
- cuire au four au bain-marie (*protéger la surface de la chartreuse*) ;
- réaliser des têtes de champignons tournées ;
- cuire à blanc les têtes de champignons.

3) Présenter sur assiette deux portions, la sauce et le décor.

4) Présenter le complément de sauce à part.

**LISTE DU PANIER À DISPOSITION DU CANDIDAT**  
«ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE»

Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
<b>☒ BOUCHERIE - VOLAILLE</b>			<b>☒ ÉCONOMAT</b>		
aiguillette de canard	Kg	0,300	farine type 45	Kg	0,040
poitrine de porc fumée	Kg	0,100	fécule de pomme de terre	Kg	0,010
			huile d'arachide	Litre	0,04
<b>☒ CRÈMERIE</b>			sucre semoule		
beurre doux	Kg	0,150	vinaigre de vin	Litre	0,04
œuf	Pièce	3			
crème épaisse	Kg	0,150			
<b>☒ FRUITS ET LÉGUMES</b>			<b>☒ MISE EN PLACE</b>		
carotte	Kg	0,200	fond brun de volaille clair	Litre	0,50
champignon de Paris (à tourner)	Kg	0,100	poivre blanc moulu	PM	PM
cerfeuil	Botte	0,125	sel fin et gros	PM	PM
citron jaune	Kg	0,100			
échalote	Kg	0,040	<b>☒ SURGELÉS</b>		
navet long	Kg	0,200	haricot vert	Kg	0,150
oignon gros	Kg	0,100			
orange	Kg	0,150			
<b>☒ CAVE</b>			<b>☒ MATÉRIEL</b>		
jus d'orange	Litre	0,10	moule aluminium jetable	Pièce	2
liqueur d'orange	Litre	0,01	(moule individuel ; dimension : Ø 4,5 à 7 cm)		