

**TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA
RESTAURATION**

*Approfondissement
« Organisation et Production Culinaire »*

Session 2015

ÉPREUVE ACADÉMIQUE

DOSSIER CANDIDAT

SUJET PHASE PRATIQUE

« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2 heures

Présenter :

**Coquelet rôti
Ratatouille**

Présenter :

**Tartes fines aux pommes
Sauce caramel**

1) Travail à réaliser :

- Préparer et brider un coquelet ;
 - Rôtir un coquelet ;
 - Confectionner un jus de rôti ;
 - Monder deux tomates ;
 - Réaliser un bouquet garni ;
 - Confectionner une ratatouille.
-
- Présenter deux assiettes.

2) Travail à réaliser :

- Préparer et émincer une pomme fruit ;
 - Disposer sur deux disques de feuilletage ;
 - Cuire les tartes fines aux pommes ;
 - Glacer au sucre glace ;
 - Confectionner une sauce caramel ;
 - Réaliser un décor à base de caramel.
-
- Présenter deux assiettes.

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

Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
Volaille			Économat		
coquelet 0,600 kg (PAC)	kg	0,600	sucre glace	kg	0,050
			sucre semoule	kg	0,150
Crémerie					
beurre doux	kg	0,100			
crème fraîche liquide	Litre	0,25			
Fruits et légumes			Mise en place		
ail	kg	0,050	disque de feuilletage (12 à 14 cm de diamètre)	pièce	2
aubergine	kg	0,100	fond blanc de volaille	Litre	0,25
courgette	kg	0,100	gros sel	pm	pm
laurier	pm	pm	poivre blanc moulu	pm	pm
oignons	kg	0,100	sel fin	pm	pm
persil plat	botte	0,25	aiguille à brider		
poivron rouge	kg	0,100	ficelle à brider		
pomme fruit (pièce de 0,080 kg)	kg	0,160			
thym	pm	pm			
tomate moyenne (2 pièces de 0,060 kg)	kg	0,120			