

PLAT N° : 1	ŒUFS VILLARET							Base 8 personnes	Sujet n° 10	
DESCRIPTIF : Œufs pochés dressés sur un émincé de fonds d'artichauts liés à la purée d'oignons, nappés de sauce Mornay et glacés.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES									
1) FONDS D'ARTICHAUTS - Pocher les artichauts dans l'eau salée et citronnée.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
	CRÈMERIE									
2) SAUCE MORNAVY - Confectionner la sauce Béchamel. - Lier aux jaunes d'œufs, ajouter le gruyère.	Beurre	kg		0,080	0,060		0,020	0,160		
	Gruyère rapé	kg		0,100				0,100		
	Lait	L		1,00				1,00		
	Œuf extra frais	pce		3		8		11		
3) PURÉE D'OIGNON - Émincer les oignons, blanchir fortement. - Faire étuver au beurre. - Mixer, puis lier avec un peu de sauce Mornay.	LÉGUMERIE									
	Citron	pce	2					2		
	Oignon	kg			0,400			0,400		
	ÉPICERIE									
	Farine	kg	pm	0,070				0,070		
4) ŒUFS POCHÉS - Pocher les œufs.	Gros sel	kg	pm					pm		
	Huile d'arachide	L	pm					pm		
	Vinaigre blanc	L				0,20		0,20		
5) FINITION - Prélever 8 fonds d'artichauts, réserver. - Émincer le reste des fonds d'artichauts et les lier avec la purée d'oignons. - Garnir les fonds d'artichauts entiers d'émincé d'artichaut liés à la purée. - Disposer les oeufs. - Les napper de sauce Mornay et les glacer.	SURGELÉ									
	Fond d'artichaut	pce	12					12		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
À L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS			
							COUT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat