

## ➤ 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><br><b>Filets de truite sautés meunière,</b><br><b>quatre carottes et quatre courgettes</b><br><b>glacées, un beurre blanc</b>   | <b>Présenter</b><br><b>Poire pochée, sauce chocolat,</b><br><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><br>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>  |              |                 |                           |              |                 |
| <b>Denrée</b>                                    | <b>Unité</b> | <b>Quantité</b> | <b>Denrée</b>             | <b>Unité</b> | <b>Quantité</b> |
| <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           |                           |              |                 |