

ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	FEUILLETÉ D'ŒUF MOLLET, VELOUTÉ À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE								Base 8 personnes	Sujet n° 1	
DESCRIPTIF : Entrée chaude composée d'un feuilleté garni d'une Duxelles de champignons et d'un œuf mollet et accompagnée d'un velouté de volaille à la moutarde à l'ancienne et d'oignons grelots glacés à blanc.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) FOND BLANC DE VOLAILLE : - Réaliser 1 litre de fond blanc de volaille avec les ailerons.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	BOUCHERIE										
	Aileron de volaille	Kg	0,250					0,250			
2) FEUILLETÉS : - Détailler 8 feuilletés (forme libre). - Dorer et cuire au four à 200 °C.	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg			0,100	0,030		0,130			
	Crème liquide	L				0,10		0,10			
	Œuf frais	pce		1	8			9			
3) GARNITURE : - Cuire les œufs mollets, écaler. - Réaliser une Duxelles de champignons. - Réserver. - Glacer les oignons à blanc. - Réserver.	LÉGUMERIE										
	Carotte	Kg	0,050					0,050			
	Céleri branche	Kg	0,040					0,040			
	Cerfeuil	botte					0,125	0,125			
	Champignon de Paris	Kg			0,600			0,600			
	Échalote	Kg			0,100			0,100			
	Oignon gros	Kg	0,150					0,150			
	Persil plat	botte			0,125			0,125			
	ÉCONOMAT										
	Clou de girofle	pm	pm					pm			
4) VELOUTÉ À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE : - Réaliser un roux blanc . - Prélever 0,5 litre de fond blanc de volaille. - Lier le fond avec le roux. - Crémier légèrement. - Ajouter la moutarde à l'ancienne lors de l'envoi.	Farine	Kg				0,030		0,030			
	Moutarde à l'ancienne	Kg				0,050		0,050			
	Sucre semoule	Kg			pm			pm			
	SURGELÉ										
	Oignon grelot	Kg			0,080			0,080			
	Pâte feuilletée	pce		0,25				0,25			
5) DRESSAGE : - Dresser 4 portions sur assiettes rondes et 4 portions au plat.	DRESSAGE :										
	4 portions à l'assiette 4 portions au plat								TOTAL DENRÉES		
									ASSAISONNEMENTS		
									COÛT 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