

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) GARNITURE DE LA TERRINE : - Tailler une brunoise de poivrons. - Étuver les poivrons à l'huile. - Hacher les herbes. - Torrifier et concasser les pignons de pin.	BOUCHERIE										
	Aileron de volaille	Kg				0,250		0,250			
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg			0,050				0,050		
	Crème liquide	L		0,20					0,20		
	Fromage chèvre frais	Kg		0,300					0,300		
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg				0,010			0,010		
	Cerfeuil	botte	0,25						0,25		
	Échalote	Kg				0,100			0,100		
	Persil plat	botte	0,25						0,25		
	2) TERRINE DE CHÈVRE : - Réhydrater la gélatine. - Dissoudre la gélatine dans 0,050 Kg de crème chaude. - Monter la crème fouettée. Réserver. - Lisser le fromage frais et l'incorporer à la crème gélifiée encore liquide. - Refroidir jusqu'à la limite de la prise (25 °C environ). - Incorporer la crème fouettée. - Ajouter les poivrons, les herbes et les pignons. - Mouler en cercles inox et bloquer en cellule de refroidissement.	ÉCONOMAT									
Concentré de tomate		Kg				0,010			0,010		
Curry		pm					pm		pm		
Gélatine (feuille de)		Kg		0,008					0,008		
Huile d'olive		L	0,05				0,05		0,10		
Pignon de pin		Kg	0,050						0,050		
3) COULIS DE TOMATE :											
Cercle Inox diam 55 mm		pce		8					8		
4) AILERON DE VOLAILLE : - Manchonner les ailerons de volaille. - Sauter et finir au four. - Assaisonner avec du curry.		DRESSAGE :									
	À L'ASSIETTE									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