

PLAT N° : 1	CURRY DE PORC AUX CACAHUÈTES ET LAIT DE COCO						Base 8 personnes	Sujet n° 2		
DESCRIPTIF : Morceaux d'échine de porc cuits dans une sauce au curry accompagnés d'un riz pilaf aux poivrons.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES						VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES								
1) RAGOÛT : - Découper la viande en gros cubes. Assaisonner avec le curry. - Réhydrater le fond blanc. - Concasser et torréfier les cacahuètes. - Ciseler l'oignon et dégermer l'ail. - Hacher le gingembre. - Marquer et cuire le ragoût à blanc. - Décanter le curry et mettre la sauce au point avec le lait de coco. - Ajouter les cacahuètes torréfiées et les pluches de coriandre à l'envoi. 2) RIZ ARLEQUIN : - Ciseler l'oignon. Détailler en brunoise, le poivron vert et rouge. Étuver au beurre. - Marquer le riz pilaf avec la garniture arlequin.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
	BOUCHERIE									
	Echine de porc	Kg	1,200					1,200		
	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg		0,100				0,100		
	LÉGUMERIE									
	Ail	Kg	0,005					0,005		
	Coriandre fraîche	Botte	0,125					0,125		
	Gingembre frais	Kg	0,030					0,030		
	Oignon	Kg	0,100	0,100				0,200		
	Poivron rouge	Kg		0,100				0,100		
	Poivron vert	Kg		0,100				0,100		
	ÉCONOMAT									
	Bouquet garni	Pce	1	1				2		
	Cacahuète non salée	Kg	0,100					0,100		
	Curry en poudre	Kg	pm					pm		
	Farine	Kg	0,040					0,040		
	Fond blanc de volaille	Kg	0,040					0,040		
	Huile de tournesol	L	0,04					0,04		
	Lait de coco	L	0,20					0,20		
	Riz long	Kg		0,400				0,400		
DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES				
AU PLAT						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

HRE4BRP

- Dispositions prises par le candidat