

PLAT N° : 1	FILET DE ROUGET AU CHUTNEY DE CHORIZO ET TOMATE							Base 8 personnes	Sujet n° 3	
DESCRIPTIF : Filets de rouget cuits sous la salamandre, disposés sur un socle d'écrasée de pomme de terre et accompagnés d'un chutney de chorizo dressé en quenelles. Servis avec un beurre blanc à l'anis.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES						VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES								
1) CHUTNEY DE CHORIZO :		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT
- Tailler le chorizo et l'écorce d'orange confite en brunoise.		POISSONNERIE								
- Monder les tomates, les concasser.		Filet de rouget (surg)	Pce				16	16		
- Ciseler l'oignon rouge et suer.										
- Ajouter le vinaigre de vin et réduire de moitié.		CHARCUTERIE								
- Adjoindre la tomate concassée et les brunoises de chorizo et d'écorce d'orange. Assaisonner.		Chorizo doux	Kg	0,125				0,125		
- Couvrir et compoter.										
		CRÈMERIE								
		Beurre	Kg		0,050	0,200		0,250		
		LÉGUMERIE								
		Aneth	Botte			0,125		0,125		
		Échalote	Kg			0,060		0,060		
		Oignon rouge	Kg	0,250				0,250		
		Pomme de terre BF15	Kg		1,600			1,600		
		Tomate TV	Kg	0,250				0,250		
		ÉCONOMAT								
		Badiane	pce			1		1		
		Curry	Kg				pm	pm		
		Huile d'olive	L	0,05	0,15		0,05	0,25		
		Orange confite	Kg	0,050				0,050		
		Vinaigre de vin blanc	L			0,05		0,05		
		Vinaigre de vin rouge	L	0,05				0,05		
		CAVE								
		Vin blanc	L			0,05		0,05		
		DRESSAGE :					TOTAL DENRÉES			
		À L'ASSIETTE				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