

PLAT N° : 1	RILLETTES AUX DEUX SAUMONS							Base 8 personnes	Sujet n° 2		
DESCRIPTIF : Entrée froide composée de filet de saumon frais et de saumon fumé. Le tout est lié avec une sauce mayonnaise et dressé en quenelles. Du pain de mie grillé et du citron accompagnent ce plat.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) Cuire le saumon : - Cuire le saumon frais à la vapeur, le refroidir et l'émietter.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
		POISSONNERIE									
		Filet de saumon frais	Kg	0,750					0,750		
		Saumon fumé	Kg			0,300			0,300		
2) Sauce mayonnaise : - Réaliser une sauce mayonnaise, réserver,		LÉGUMERIE									
		Carotte	kg				0,200		0,200		
		Céleri rave	kg				0,200		0,200		
3) Rillettes : - Ciseler finement l'échalote et la ciboulette. - Hacher le saumon fumé. - Mélanger les deux saumons avec les fines herbes et l'échalote. Lier avec un peu de mayonnaise.		Ciboulette	botte			0,25		0,25	0,5		
		Citron jaune	pièce		1			2	3		
		Echalote	Kg			0,080			0,080		
		Mesclun	kg				0,100		0,100		
		CRÉMERIE									
		Œuf	Pce		1				1		
		ÉCONOMAT									
4) Salade et julienne : - Tailler la julienne de carotte et de céleri. - Mélanger le mesclun avec la julienne. Assaisonner avec la vinaigrette.		Huile arachide	l		0,25				0,25		
		Huile d'olive	l				0,15		0,15		
		Moutarde	kg		0,010				0,010		
		Pain de mie (tranche)	pièce					4	4		
		Sel fin	kg		pm				pm		
		Vinaigre balsamique	l				0,04		0,04		
5) Finitions : - Parer, détailler et toaster le pain de mie. - Tailler les citrons (libre). - Brins de ciboulette.											
6) Dressage : Décor libre en fonction des éléments préparés (sauf quenelles).		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