

DATE : Lundi 19 Mai 2008
Après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de poulet	kg	0,200
Crépine de porc	kg	0,150
Poitrine fumée tranchée	kg	0,080
Râbles de lapin (0,350 kg /pce)	pièce	2
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,125
Crème liquide	l	0,30
Lait ½ écrémé	l	0,50
Œuf	pièce	4
Feuille de brick	pièce	5
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,050
Carotte	kg	0,300
Champignon de Paris	kg	0,300
Courgette	kg	0,400
Échalote	kg	0,080
Oignon gros	kg	0,100
Persil plat	botte	0,25
Pomme de terre BF 15	kg	1,000
Tomate TV	kg	0,250
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	kg	0,050
Fond brun lié	l	0,50
Huile d'arachide	l	0,10
Huile d'olive	l	0,10
Pruneaux dénoyautés	kg	0,100
Vinaigre balsamique	l	0,05
SURGELÉ		
Haricot vert extra fin	kg	0,500
CAVE		
Armagnac	l	0,10
Porto	l	0,10
Vin blanc	l	0,30

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Seront mis à disposition les produits d'épicerie courante:

Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses, thym, laurier, etc...

Plat imposé : **RILLETES AUX DEUX SAUMONS**

Pour 8 personnes

LÉGENDE :

SUJET n° 2

[illegible]