

PLAT N° : 1	BISQUE D'ÉTRILLES							Base 8 personnes	Sujet n° 3
DESCRIPTIF : Potage réalisé à partir d'étrilles, d'une garniture aromatique et de fumet de poisson. Agrémentée de quenelles de merlan.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES							PUHT	PTHT
1) Fumet de poisson : - Réaliser 2 litres de fumet. 2) Bisque d'étrilles : - Tailler les légumes en mirepoix, - Cardonaliser les étrilles, ajouter la garniture aromatique, flamber et mouiller au fumet (1,5L). - Ajouter le riz. - Cuire 30 minutes. - Mixer, passer au chinois. 3) Quenelles de merlan - Réaliser une farce mousseline. - Pocher les quenelles dans un demi-litre de fumet. 4) Finition - Crémier la bisque, mettre au point.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	
	POISSONNERIE								
	Arête de poisson	kg	0,800					0,800	
	Étrille	kg		0,800				0,800	
	Filet de merlan	kg			0,200			0,200	
	CRÉMERIE								
	Beurre	kg	0,020					0,020	
	Crème liquide	l			0,15	0,20		0,35	
	Œuf (blanc d')	pièce			1			1	
	LÉGUMERIE								
	Ail	kg		0,020				0,020	
	Blanc de poireaux	kg	0,080					0,080	
	Carotte	kg	0,080	0,080				0,160	
	Échalote	kg	0,050	0,050				0,100	
	Estragon	botte		0,25				0,25	
	Oignon gros	kg	0,080	0,080				0,160	
	Tomate grosse	kg		0,400				0,400	
	ÉCONOMAT								
	Concentré de tomates	kg		0,040				0,040	
	Huile d'olive	l		0,08				0,08	
	Piment de Cayenne	kg		pm				pm	
	Riz rond	kg		0,060				0,060	
	CAVE								
	Cognac	l		0,05				0,05	
	Vin blanc	l	0,10	0,15				0,15	
	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES	
	EN SOUPIÈRE							ASSAISONNEMENTS	
								COÛT MATIÈRES	

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat