

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION  
Session 2011**

**SUJET PHASE PRATIQUE**

**« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »**

**Durée : 2 heures**

**Travail à réaliser**

<b>Présenter :</b>  <b>Deux ballotines de volaille, douze carottes glacées, une brunoise de légume étuvée, un velouté de volaille</b>	<b>Présenter :</b>  <b>Un feuilleté framboise, un coulis de fruits rouges</b>
<b>1) Confectionner et / ou cuire :</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ouvrir et battre les escalopes</li><li>➤ Monter les ballotines avec la farce mousseline</li><li>➤ Pocher les ballotines</li><li>➤ Tailler une brunoise, étuver</li><li>➤ Tourner les carottes</li><li>➤ Glacer les carottes</li><li>➤ Réaliser le velouté de volaille</li></ul>	<b>1) Confectionner et / ou cuire :</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Cuire, glacer et détailler le feuilletage</li><li>➤ Réaliser une crème Chantilly</li><li>➤ Réaliser un coulis de fruits rouges</li><li>➤ Monter les feuilletés, finition libre</li></ul>
<b>2) Dresser librement deux portions sur assiette.</b>	<b>3) Dresser librement deux portions sur assiette.</b>

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION  
Session 2011**

**LISTE DU PANIER À DISPOSITION DU CANDIDAT  
« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »**

Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
<b>VOLAILLE - VIANDE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
escalope de poulet Label Rouge (0,120 kg)	Pièce	2	farine type 55	Kg	0,050
			laurier		PM
			poivre blanc		PM
<b>CRÈMERIE</b>			thym		PM
beurre	Kg	0,150	sel fin et gros		PM
crème liquide à 35 %	Litre	0,10	sucré glace	Kg	0,050
			sucré semoule	Kg	0,050
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>			<b>SURGELÉS</b>		
carotte	Kg	0,300	framboise surgelée	Kg	0,100
courgette	Kg	0,060	pâte feuilletée en plaque	Pièce	0,5
champignon de Paris	Kg	0,100			
cerfeuil	Botte	0,25			
échalote	Kg	0,050			
estragon	Botte	0,25	<b>MISE EN PLACE</b>		
framboise	Kg	0,150	farce mousseline de volaille nature	Kg	0,080
menthe	Botte	0,25	fond blanc de volaille	Litre	1
Persil frisé	Botte	0,25			
tomate cerise	Pièce	4			
<b>CAVE</b>			<b>MATÉRIEL</b>		
vin blanc sec	Litre	0,10	papier film alimentaire		
			plaque et grille à pâtisserie		