

Panier mis à disposition

<u>Fruits et légumes</u>	
Pomme de terre	0,2 kg
Artichaut	4 pièces
Panais	0,15 kg
Oignon	1 pièce
Échalote	1 pièce
Épinards	0,2 kg
Brocolis	0,2 kg
Carotte	0,3 kg
Courgette ronde	2 pièces
Tomate	0,2 kg
Aneth	¼ botte
Cerfeuil	¼ botte
Ciboulette	¼ botte
Ail	0,04 kg
Pousse de betterave	0,16 kg
Pousse de poireau	0,16 kg
Pousse de soja	0,16 kg
Laitue	1 pièce
Citron	2 pièces
<u>Poissons</u>	
Filet de lingue	0,6 kg
Crevette bouquet	0,4 kg

<u>BOF</u>	
Beurre	0,12 kg
Crème fraîche allégée	0,3 L
Fromage frais	0,05 kg
Œuf	12 pièces
Lait écrémé	0,3 L
<u>Économat</u>	
Lentilles	0,1 kg
Farine	0,1 kg
Huile d'olive	0,1 L
Piment d'Espelette	PM
Moutarde	0,02 kg
Vinaigre	0,02 L
Riz	0,1 kg
Huile d'Arachide	0,1 L
Curry	0,01 kg
Miel	0,05 kg
Galette de riz	8 pièces
Sauce soja	0,02 L
Édulcorant	PM
Bouillon de légumes	0,1 L
Sucre semoule	0,12 kg

NB : Le centre d'examen doit prévoir plusieurs types de supports de dressage (3 au minimum).

<i>Session 2007</i>	Matière d'œuvre J/N	
<u>Examen et Spécialité :</u> Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée		
<u>Intitulé de l'épreuve :</u> E1 Organisation et Production Culinaire		
Durée : 5 heures	Coefficient : 5	Page 1/1