

Panier mis à disposition

<u>Fruits et légumes</u>	
Céleri rave	1,2 kg
Artichaut	4 pièces
Champignon de Paris	0,25 kg
Shitakés	0,25 kg
Poivron jaune	1 pièce
Oignon	0,1 kg
Échalote	0,05 kg
Courgette	0,2 kg
Carotte	0,2 kg
Courgette ronde	4 pièces
Tomate	0,2 kg
Aneth	¼ botte
Cerfeuil	½ botte
Ciboulette	½ botte
Ail	3 gousses
Thym citron	½ botte
<u>Poissons</u>	
Crevette rose	0,8 kg
Nori frais	0,1 kg
<u>Surgelés</u>	
Galet céleri	0,05 kg
Bouillon de légumes	1 L

<u>Boucherie</u>	
Selle anglaise d'agneau	1 pièce
<u>BOF</u>	
Beurre	0,12 kg
Crème 15 %	0,5 L
Fromage blanc 0 %	0,25 kg
Œuf	4 pièces
Lait écrémé	0,3 L
<u>Économat</u>	
Polenta	0,2 kg
Quinoa	0,2 kg
Huile pépins de raisins	0,1 L
Piment d'Espelette	PM
Vinaigre de cidre	1 dl
Câpre	0,02 kg
Moutarde	PM
Sauce soja	PM
Riz Basmati	0,1 kg
Huile d'Arachide	0,1 L
Curry	PM
Miel	0,050 kg
Vin blanc	0,1 L
Fumet déshydraté	0,025 kg
Gingembre en poudre	PM

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

<i>Session 2008</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