

### Panier mis à disposition

<b><u>Fruits et légumes</u></b>	
Oignon	0,200 kg
Carotte	0,400 kg
Céleri branche	0,100 kg
Thym citron	½ botte
Courgette	0,400 kg
Brocoli	0,200 kg
Fève	0,300 kg
Haricot vert	0,200 kg
Ail	4 gousses
Ciboulette	1 botte
Persil plat	¼ botte
Échalote	0,050 kg
Aneth	¼ botte
<b><u>BOF</u></b>	
Œuf	6 pièces
Crème légère 15 % mg	0,02 L
Fromage blanc 0 % mg	0,080 kg

<b><u>Surgelés</u></b>	
Fond d'artichaut	0,300 kg
Petits pois	0,400 kg
<b><u>Boucherie</u></b>	
Poulet label bio PAC (1,200 kg)	1 pièce
<b><u>Poissons</u></b>	
Salicorne	0,100 kg
Moule	0,400 kg
<b><u>Économat</u></b>	
Riz	0,150 kg
Fond blanc de volaille	PM
Gomme de Guar	PM
Feuille de gélatine (2 g)	2 pièces
Vinaigre de Xérès	0,03 L
Fleur de sel	PM
Poivre du moulin	PM

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

<i>Session 2009</i>	<b>Matière d'œuvre J/N</b>	
<b><u>Examen et Spécialité :</u></b> Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée		
<b><u>Intitulé de l'épreuve :</u></b> E1 Organisation et Production Culinaire		
<b>Durée : 5 heures</b>	<b>Coefficient : 5</b>	<b>Page 1/1</b>