

Panier mis à disposition

<u>BOF</u>	
Fromage blanc 15 % mg	0,100 kg
Lait écrémé	0,200 L
Œuf	4 pièces
<u>Boucherie</u>	
Filet mignon de veau	0,500 kg
<u>Économat</u>	
Concentré de tomates	0,020 kg
Feuille de brick	1 pièce
Huile d'olive	0,040 L
Poivre du moulin	PM
Sel	PM
Vinaigre de Xérès	0,040 L
<u>Poisson</u>	
Daurade	0,400 kg

<u>Fruits et légumes</u>	
Ail	0,010 kg
Aneth	1 botte
Carotte	0,400 kg
Céleri rave	0,200 kg
Choux fleur	0,150 kg
Citron jaune	1 pièce
Citron vert	½ pièce
Concombre	0,120 kg
Courgette	0,200 kg
Estragon	¼ botte
Navet	0,200 kg
Oignon	0,080 kg
Persil	¼ botte
Poivron rouge	0,120 kg
Poivron vert	0,120 kg
Tomate	0,600 kg
<u>Surgelés</u>	
Fond d'artichaut	4 pièces
Petits pois	0,400 kg

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

<i>Session 2010</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	