

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS « RESTAURATION »

SESSION 2009

SUJET PHASE PRATIQUE

« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2 heures

1) Présenter :

- Deux cuisses de poulets désossées
- Des pommes cocotte tournées
- Une crème anglaise

2) Confectionner et /ou cuire :

- Farcir les cuisses (mousseline fournie)
- Sauter les jambonnettes
- Réaliser une sauce brune par déglacage
- Cuire les pommes cocotte
- Étuver 4 tomates
- Monter les blancs
- Pocher les blancs
- Cuire une crème anglaise
- Réaliser un caramel

3) Réaliser et Présenter : (2 portions sur assiettes)

- Les cuisses de poulet avec garniture et sauce
- Les œufs à la neige (présentation libre)

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

Denrées	U	Q	Denrées	U	Q
VOLAILLE			ÉCONOMAT		
Crépine de porc	kg	0.150	Gousse de vanille	p	1
Cuisse de poulet	p	2	Huile d'arachide	L	0.10
			Huile d'olive	L	0.05
CRÈMERIE			Poivre blanc moulu	kg	PM
Beurre	kg	0.200	Sel fin	kg	PM
Lait ½ écrémé	L	0.50	Sel gros	kg	PM
Œuf	p	5	Sucre semoule	kg	0.350
FRUIT ET LÉGUME					
Échalote	kg	0.050			
Cerfeuil	Botte	0.25			
Pomme de terre nouvelle	kg	0.500			
Thym frais	PM	PM			
Tomate grappe	kg	0.250			
			MISE EN PLACE		
			Fond demi-glace	L	0.05
			Mousseline de volaille	kg	0.150
CAVE			MATÉRIEL		
Madère	L	0.05	Papier sulfurisé		
Vin blanc	L	0.10	Russe (petite)		
			Sautoir (petit)		