

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**E32 –Sous-épreuve d'organisation  
et mise en œuvre d'un service**

**Mode d'évaluation : ponctuel**

**Durée : 4 h 00 Coef. : 4**

**PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET  
D'ARGUMENTATION COMMERCIALE**

| Activités  | Horaire                               | Nature de l'épreuve | Durée  |
|--|---------------------------------------|---------------------|--------|
| Prise de contact et transmission des consignes par le professeur ressource.    | 8 h 50 – 9 h 00<br>15 h 50 – 16 h 00  |                     | 0 h 10 |
| À partir des informations fournies, compléter les <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b> | 9 h 00 – 10 h 00<br>16 h 00 – 17 h 00 | Écrite              | 1 h 00 |

**PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION**

|  |  |          |        |
|--|--|----------|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d'une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...).</li> <li>- Contrôler les marchandises (office).</li> </ul> | 10 h 00 – 11 h 00<br>17 h 00 – 18 h 00 | Pratique | 1 h 00 |
| <b>11 h 00 – 12 h 00<br/>18 h 00 – 19 h 00<br/>Repas du candidat</b>   |  |          |        |
| Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d'auto évaluation ( <b>annexe 5</b> )                        | 12 h 00 – 14 h 00<br>19 h 00 – 21 h 00 | Pratique | 2 h 00 |

→ Exemple d'organisation horaire qui peut être adaptée en fonction des contraintes des centres d'épreuve et en respectant les modalités du règlement d'examen.

## A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Durée : 1 h 00

### TRAVAIL À FAIRE

À partir du menu défini au paragraphe « B- Phase pratique – Organisation générale de l'épreuve », compléter les annexes suivantes pour 6 couverts répartis sur les 2 tables dont vous avez la charge.

- **Annexe 1 :**
  - le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
  - la fiche de prévision de matériel et de linge.

***Les annexes 1 et 2 seront relevées et photocopiées au bout de 25 minutes.  
À l'aide de ces deux annexes, vous passez les consignes à votre commis.  
(5 à 10 minutes)***

- **Annexe 3 :**
  - la fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu à servir.

***L'annexe 3 est relevée et photocopiée à l'issue de la phase écrite.***

- **Annexe 4 :**
  - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
    - ☞ **Le beignet de crabe salade de chou blanc à la coriandre (4 portions)**
    - et
    - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**

***L'annexe 4 est relevée à la fin de la phase écrite et  
redonnée au candidat pour le contrôle des marchandises.***

- **Annexe 5 :**
  - la fiche de synthèse et d'évaluation du travail réalisé.

***L'annexe 5 sera à compléter et à remettre au jury en fin de service.***

## B - PHASE PRATIQUE – ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 3 h 00

### TRAVAIL À FAIRE

#### Situation de service

2 tables pour un total de 6 couverts

| MENU AVEC CHOIX   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| MENU  | TABLE 1 (4 cvts)  | TABLE 2 (2 cvts)     |
| <b>Beignet de crabe salade de chou blanc à la coriandre</b><br>(4 portions)<br><br><b>ou</b><br><b>Mille-feuille de légumes au lard séché, crème de céleri</b><br>(4 portions)  | Service à l'assiette                                      |                      |
|   | Service à l'assiette                                      |                      |
| <b>Pavé de cabillaud en croûte de champignons, pomme croquette aux cacahuètes, hollandaise façon aioli</b><br>(4 portions)<br><br><b>ou</b><br><b>Filet de porc au chorizo, fine ratatouille, pomme Maxim's</b><br>(4 portions) | Service à l'assiette                                      |                      |
|   | Découpage du filet de porc en salle (service au guéridon) |                      |
| <b>Fromages</b><br>(6 portions)   | Service au plateau  | Service à l'assiette |
| <b>Omelette norvégienne, coulis de fruits rouges</b><br>(4 portions)<br><br><b>ou</b><br><b>Cœur coulant au chocolat, glace café</b><br>(4 portions)  | Service à l'assiette (service à l'anglaise du coulis)     |                      |
|   | Service à l'assiette                                      |                      |

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>ANNEXE 1</b><br><b>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</b><br>(à remettre aux examinateurs pour correction)<br>C2-2.2 | N° du candidat : |
|   | Date :           |

| LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE | CHEF DE RANG             | COMMIS                   | Estimation du temps (en minutes) |
|--|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>AVANT LE SERVICE</b>                |                          |                          |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
| <b>PENDANT LE SERVICE</b>              |                          |                          |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
| <b>APRÈS LE SERVICE</b>                |                          |                          |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |

## ANNEXE 2

**Fiche de prévision de matériel et de linge pour l'ensemble des deux tables**  
(à remettre aux examinateurs pour correction)

**N° DE CANDIDAT**

**Date :**

| C2-1.2<br>C4-1.1<br>C4-1.4<br><br>Fiche de<br>prévision du<br>matériel | Assiettes    |      |           |        |      |        | Couverts |            |         |          |            |         |            |         |          | Verres |  |     | Autre matériel |           |         |  |  |  |  |
|--|--------------|------|-----------|--------|------|--------|----------|------------|---------|----------|------------|---------|------------|---------|----------|--------|--|-----|----------------|-----------|---------|--|--|--|--|
|  | Présentation | Base | Entremets | Creuse | Pain | Autres |          | Base       |         |          | Poissons   |         | Entremets  |         |          | Autres |  | Eau | Vin rouge      | Vin blanc | Ménages |  |  |  |  |
|  |              |      |           |        |      |        |          | Fourchette | Couteau | Cuillère | Fourchette | Couteau | Fourchette | Couteau | Cuillère |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| Mise en place  |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| Entrées  |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| Plats  |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| Fromages   |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| Desserts   |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| Service  |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| <b>TOTAL</b>   |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |
| Platerie<br>et autres  |              |      |           |        |      |        |          |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |     |                |           |         |  |  |  |  |

| Fiche de prévision de linge |                        |                     |                     |           |
|-----------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|-----------|
| Désignations                | Molletons<br>Quantités | Nappes<br>Quantités | Désignations        | Quantités |
| Table rectangle             |                        |                     | Serviettes clients  |           |
| Table carrée                |                        |                     | Serviette transport |           |
| Table ronde                 |                        |                     | Torchon vaisselle   |           |
| Guéridon                    |                        |                     | Torchon verre       |           |
| Autres : .....              |                        |                     | Autres : .....      |           |

### ANNEXE 3

#### Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu

avec association mets/vins en fonction du menu à servir, de la carte des vins et des boissons du centre d'examen, et des fiches techniques de cuisine mis à la disposition du candidat.

**(à remettre aux examinateurs)**

N° DE CANDIDAT

Date :

| Menu<br>(à compléter<br>par le candidat) | Argumentation Commerciale C1-3.6 | Accord METS et BOISSONS<br>C1-3.6      | Communication avec<br>l'équipe de cuisine<br>(Annonces / Temps)<br>C1-2.2 |
|--|----------------------------------|--|---|
|  |                                  | Type de boisson<br>Région, Appellation |   |
| Entrée 1                                 |                                  |  |   |
| Entrée 2                                 |                                  |  |   |
| Plat 1                                   |                                  |  |   |
| Plat 2                                   |                                  |  |   |
| Fromages                                 |                                  |  |   |
| Dessert 1                                |                                  |  |   |
| Dessert 2                                |                                  |  |   |

**ANNEXE 4**  
**FICHE D'APPROVISIONNEMENT**  
**ET DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES**

(à remettre aux examinateurs pour correction)  
 C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

**N° DE CANDIDAT**

**Date :**

| PHASE ÉCRITE<br>C5-1.2<br>Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité |       |          |          |           |             | PHASE PRATIQUE<br>C5-2.3<br>Contrôler la qualité marchande |              |
|--|-------|----------|----------|-----------|-------------|--|--------------|
| FAMILLES DE PRODUITS   | Unité | Qté Cdée | T° -18°C | T° 3°/6°C | T° ambiante | Conforme   | Non conforme |
| <i>Ex : huile de tournesol</i>   | L     | 0.2      |          |           | X           | X  |              |
| <b>ÉPICERIE</b>  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
| <b>BEURRE.OEUFS.FROMAGE</b>  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
| <b>BOISSONS / ALCOOLS</b>  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
| <b>FRUITS ET LÉGUMES</b>   |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
| <b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
| <b>POISSONNERIE</b>  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
| <b>SURGELÉS</b>  |       |          |          |           |             |  |              |
|  |       |          |          |           |             |  |              |
| <b>OBSERVATIONS :</b><br>C5-1.3 <i>Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements</i>                       |       |          |          |           |             |  |              |

**ANNEXE 5**

**Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation**  
 (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)  
 C3-2.1 Evaluer son travail et /ou celui de son équipe.

**N° de candidat :**

**Date :**

| → J'évalue le travail réalisé  |  |                          | Non satisfaisant         | Satisfaisant             | → Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé |
|--|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---|
| Activité   | Cocher la ou les personnes concernées par l'activité |                          |                          |                          |   |
| Réaliser et contrôler la mise en place   | Ma prestation  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :   |
|  | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                              |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle   | Ma prestation  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :   |
|  | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                              |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...) | Ma prestation  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :   |
|  | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                              |
| Servir des mets et des boissons  | Ma prestation  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :   |
|  | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                              |
| Synchroniser le service des deux tables  | Ma prestation  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :   |
|  | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                              |
| Respecter les règles d'hygiène et de sécurité  | Ma prestation  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :   |
|  | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                              |

| FICHE TECHNIQUE         |       |          | Nombre de couverts   | 4 |
|-------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT        |       |          | Beignet de crabe salade de chou blanc à la coriandre   |   |
| Denrées                 | Unité | Quantité | Techniques   |   |
| <b>Base :</b>           |       |          |  |   |
| Chair de crabe P.A.I.   | Kg    | 0.200    | <p>→ Emincer le chou et le dégorger au sel.</p> <p>→ Ciseler les oignons et le poivron. Hacher l'ail.</p> <p>→ Mélanger la polenta, la farine, la levure et le sel.</p> <p>→ Ajouter les légumes, l'œuf et la chair de crabe égouttée.</p> <p>→ Rectifier la consistance avec la bière (pâte souple).</p> <p>→ Rincer, éponger le chou et l'assembler avec les condiments.</p> <p>→ Façonner des quenelles d'appareil au crabe et frire à 180°C. Eponger. Assaisonner.</p> <p>→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.</p> |   |
| Poivron rouge           | Kg    | 0.050    |  |   |
| Oignon nouveau          | Botte | 0.100    |  |   |
| Polenta                 | Kg    | 0.150    |  |   |
| Ail                     | Kg    | 0.010    |  |   |
| Farine de maïs          | Kg    | 0.040    |  |   |
| Levure chimique         | Kg    | 0.005    |  |   |
| Œuf                     | Pièce | 1        |  |   |
| Bière                   | L     | 0.150    |  |   |
| Sel                     | Kg    | PM       |  |   |
| <b>Salade de chou :</b> |       |          |  |   |
| Chou blanc              | Kg    | 0.700    |  |   |
| Ananas frais            | Kg    | 0.100    |  |   |
| Poivron rouge           | Kg    | 0.150    |  |   |
| Coriandre fraîche       | Botte | 0.100    |  |   |
| Sel                     | Kg    | PM       |  |   |
| Gingembre frais         | Kg    | 0.008    |  |   |
| Sauce soja              | L     | PM       |  |   |
| Huile de sésame         | L     | PM       |  |   |
| Graine de sésame        | Kg    | PM       |  |   |
| <b>Décor :</b>          |       |          |  |   |
| Citron vert             | Pièce | 1        |  |   |
| Coriandre fraîche       | Botte | 0.100    |  |   |

| FICHE TECHNIQUE              |       |          | Nombre de couverts  | 4 |
|------------------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT             |       |          | Mille-feuille de légumes au lard séché, crème de céleri   |   |
| Denrées                      | Unité | Quantité | Techniques  |   |
| <b>Base :</b>                |       |          | <p>→ Détailler 12 disques ou rectangles de feuilles de brick. Lustrer au beurre et colorer au four à 150°C.</p> <p>→ Sécher les tranches de lard au four.</p> <p>→ Tailler les légumes en julienne. Hacher l'ail. Étuver lentement.</p> <p>→ Réaliser la crème de céleri.</p> <p>→ Monter les mille-feuilles.</p> <p>→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.</p> |   |
| Feuille de brick             | Pièce | 4        |   |   |
| Beurre                       | Kg    | 0.010    |   |   |
| Poitrine fumée tranchée      | Kg    | 0.200    |   |   |
| <b>Julienne de légumes :</b> |       |          |   |   |
| Carotte                      | Kg    | 0.200    |   |   |
| Poireau                      | Kg    | 0.200    |   |   |
| Ail                          | Kg    | 0.020    |   |   |
| Chou kale                    | Kg    | 0.200    |   |   |
| Beurre                       | Kg    | 0.015    |   |   |
| <b>Crème céleri :</b>        |       |          |   |   |
| Beurre                       | Kg    | 0.020    |   |   |
| Céleri rave                  | Kg    | 0.100    |   |   |
| Crème liquide                | L     | 0.200    |   |   |
| Fond blanc de veau           | L     | 0.200    |   |   |
| Noix de muscade              | Kg    | PM       |   |   |
| <b>Décor :</b>               |       |          |   |   |
| Cerfeuil                     | Botte | 0.100    |   |   |

| FICHE TECHNIQUE                |       |          | Nombre de couverts   | 4 |
|--------------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT               |       |          | Pavé de cabillaud en croûte de champignons, pomme croquette aux cacahuètes, hollandaise façon aïoli  |   |
| Denrées                        | Unité | Quantité | Techniques   |   |
| <b>Base :</b>                  |       |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Confectionner une Duxelles de champignons.</li> <li>→ Mixer tous les ingrédients de la croûte de champignons.</li> <li>→ Étaler l'appareil entre deux feuilles de papier sulfurisé. Bloquer.</li> <li>→ Réaliser l'appareil à pomme duchesse.</li> <li>→ Façonner des noix de pomme duchesse. Paner à l'anglaise aux cacahuètes. Frire à 180°C.</li> <li>→ Réaliser la sauce hollandaise.</li> <li>→ Snacker les pavés de cabillaud à la plancha.</li> <li>→ Disposer un rectangle de croûte de champignon sur les pavés. Gratiner sous la salamandre.</li> <li>→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.</li> </ul> |   |
| Pavé de cabillaud              | Kg    | 0.600    |  |   |
| Huile d'olive                  | L     | 0.040    |  |   |
| Fleur de sel                   | Kg    | PM       |  |   |
| <b>Croûte de champignons :</b> |       |          |  |   |
| Champignon de Paris            | Kg    | 0.200    |  |   |
| Beurre                         | Kg    | 0.050    |  |   |
| Ail                            | Kg    | 0.010    |  |   |
| Œuf jaune                      | Pièce | 1        |  |   |
| Chapelure blonde               | Kg    | 0.040    |  |   |
| Persil frisé                   | Botte | 0.050    |  |   |
| <b>Hollandaise :</b>           |       |          |  |   |
| Œuf jaune                      | Pièce | 2        |  |   |
| Citron jaune                   | Pièce | 1        |  |   |
| Huile d'olive                  | L     | 0.150    |  |   |
| Safran poudre                  | Kg    | PM       |  |   |
| <b>Pomme croquette :</b>       |       |          |  |   |
| Pomme de terre                 | Kg    | 0.500    |  |   |
| Beurre                         | Kg    | 0.040    |  |   |
| Œuf jaune                      | Pièce | 2        |  |   |
| Ail                            | Kg    | 0.015    |  |   |
| Farine                         | Kg    | 0.100    |  |   |
| Œuf                            | Pièce | 2        |  |   |
| Cacahuète non salée            | Kg    | 0.100    |  |   |
| <b>Décor :</b>                 |       |          |  |   |
| Endive carmine                 | Kg    | 0.050    |  |   |

| FICHE TECHNIQUE        |       |          | Nombre de couverts   | 4 |
|------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT       |       |          | Filet de porc au chorizo, fine ratatouille, pomme Maxim's                            |   |
| Denrées                | Unité | Quantité | Techniques   |   |
| <b>Base :</b>          |       |          |  |   |
| Filet mignon           | Kg    | 0.700    | → Confectionner la farce taillée.  |   |
| Huile d'olive          | L     | 0.050    | → Marquer en cuisson la ratatouille.   |   |
| <b>Farce :</b>         |       |          |  |   |
| Chorizo                | Kg    | 0.050    | → Garnir le centre du filet mignon de porc. Assaisonner. Ficeler.                    |   |
| Oignon                 | Kg    | 0.075    | Colorer à l'huile d'olive sur toutes les faces. Terminer la cuisson au four à 150°C. |   |
| Poivron del piquillo   | Kg    | 0.075    |  |   |
| Spigol                 | Kg    | PM       |  |   |
| Basilic                | Botte | 0.100    |  |   |
| <b>Ratatouille :</b>   |       |          | → Réaliser les pommes Maxim's.   |   |
| Aubergine              | Kg    | 0.300    | → Confectionner le jus de rôti.  |   |
| Courgette              | Kg    | 0.300    | → Dresser :  |   |
| Poivron couleur        | Kg    | 0.200    | • Le filet mignon de porc sur plat.  |   |
| Oignon                 | Kg    | 0.200    | • Le jus de rôti en saucière.  |   |
| Ail                    | Kg    | 0.020    | • La garniture selon convenance du candidat.   |   |
| Tomate                 | Kg    | 0.300    |  |   |
| Huile d'olive          | L     | 0.060    |  |   |
| Thym, laurier          | Botte | 0.100    |  |   |
| Concentré de tomate    | Kg    | 0.020    |  |   |
| Piment d'Espelette     | Kg    | PM       |  |   |
| <b>Jus de rôti :</b>   |       |          |  |   |
| Jus de veau P.A.I.     | L     | 0.400    |  |   |
| Romarin                | Botte | 0.050    |  |   |
| <b>Pomme Maxim's :</b> |       |          |  |   |
| Pomme de terre         | Kg    | 0.200    |  |   |
| Huile d'olive          | L     | 0.040    |  |   |
| <b>Décor :</b>         |       |          |  |   |
| Romarin                | Botte | 0.100    |  |   |

| FICHE TECHNIQUE                          |       |          | Nombre de couverts  | 4 |
|--|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT                         |       |          | Omelette norvégienne, coulis de fruits rouges               |   |
| Denrées                                  | Unité | Quantité | Techniques  |   |
| <b>Base :</b>                            |       |          | → Dresser sur assiette.<br>→ Dresser le coulis en saucière. |   |
| Omelette norvégienne individuelle P.A.I. | Pièce | 4        |   |   |
| Coulis de fruits rouges P.A.I.           | L     | 0.200    |   |   |
|  |       |          |   |   |

| FICHE TECHNIQUE            |       |          | Nombre de couverts  | 4 |
|----------------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT           |       |          | Cœur coulant au chocolat, glace café  |   |
| Denrées                    | Unité | Quantité | Techniques  |   |
| <b>Base :</b>              |       |          | → Fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.<br>→ Foisonner les œufs avec le sucre. Ajouter la farine puis le chocolat fondu.   |   |
| Beurre                     | Kg    | 0.100    |   |   |
| Couverture chocolat        | Kg    | 0.100    |   |   |
| Sucre                      | Kg    | 0.090    |   |   |
| Œuf                        | Pièce | 2        |   |   |
| Farine                     | Kg    | 0.045    | → Emplir des moules beurrés puis bloquer au grand froid.<br>→ Réaliser la sauce chocolat.<br>→ Torrifier les noix au four à 150°C. Cuire le sucre avec un trait d'eau au caramel. Ajouter les noix chaudes. |   |
| <b>Sauce chocolat :</b>    |       |          |   |   |
| Lait                       | L     | 0.060    |   |   |
| Crème liquide              | L     | 0.030    |   |   |
| Couverture chocolat        | Kg    | 0.060    |   |   |
| Beurre                     | Kg    | 0.010    | → Cuire les biscuits chocolat 10 minutes à 210°C.   |   |
| <b>Noix caramélisées :</b> |       |          |   |   |
| Noix de Pécan              | Kg    | 0.050    |   |   |
| Sucre                      | Kg    | 0.025    | → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.  |   |
| <b>Décor :</b>             |       |          |   |   |
| Glace café                 | L     | 0.200    |   |   |
| Sucre glace                | Kg    | 0.010    |   |   |
|                            |       |          |   |   |