

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
CUISINE  
Session 2017  
ÉPREUVE FINALE : CUISINE**

**ANNEXE 2**

**PLAT « A » : Un panier autour de la dorade, du rouget et de l'huitre.**

Pour l'épreuve pratique de la finale, vous avez la possibilité de vous préparer sur le thème suivant :

**« Un panier autour de la dorade, du rouget et de l'huître »**

Vous disposez du panier de denrées ci-dessous.

Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
<b>POISSONNERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
dorade grise (2 pièces de 0.300 kg)	kg	0,600	gelée claire	kg	0,020
huitre creuse de Marennes N°3	Pièce	8	huile d'olive	Litre	0,20
rouget barbet 0,250 kg	kg	0,500	olive noire dénoyautée	kg	0,080
			polenta	kg	0,100
			sel gros de Guérande	kg	0,200
<b>CRÈMERIE</b>			<b>CAVE</b>		
beurre doux	kg	0,250	alcool anisé	Litre	0,05
brick feuille	Pièce	4	Noilly Prat	Litre	0,15
crème liquide UHT 35 % MG	Litre	0,50	vin blanc sec	Litre	0,15
œuf entier	Pièce	4			
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>			<b>MISE EN PLACE (Commun)</b>		
ail	kg	0,040	anis étoilé	Pm	
aneth	Botte	0,125	curcuma	Pm	
citron jaune	kg	0,100	curry	Pm	
carotte	kg	0,400	laurier sec	Pm	
cerfeuil	Botte	0,125	piment d'Espelette	Pm	
champignon de Paris	kg	0,150	poivre blanc moulu	Pm	
ciboulette	Botte	0,125	sel fin et gros	Pm	
citron vert (non traité)	kg	0,100	safran poudre	Pm	
coriandre fraîche	Botte	0,125	sucre semoule	Pm	
courgette	kg	0,400	thym frais	Pm	
échalote	kg	0,120			
fenouil	kg	0,250	<b>CHARCUTERIE</b>		
oignon gros	kg	0,100			
oignon nouveau	Botte	0,50	chorizo fort	kg	0,100
orange	kg	0,150			
persil plat	Botte	0,125	<b>SURGELES</b>		
poireau	kg	0,250			
thym citron	botte	0,125	fève	kg	0,300
tomate moyenne	kg	0,400			
pomme de terre BF15	kg	0,300			

Le dressage du plat sera réalisé librement selon les contenants et supports classiques et contemporains proposés par le centre.

Aucun ingrédient, aucun support de dressage ne peut être amené par le candidat.

Le plat est réalisé pour 4 personnes (portions individuelles).

