

PLAT N° : 1	TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL BEURRE BLANC AU CUMIN							Base 8 personnes	Sujet n° 1		
DESCRIPTIF : Tarte salée composée d'une pâte brisée, garnie d'une julienne de poireaux étuvée et d'un appareil à crème prise surmontée de tranches de Cantal.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PÂTE		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
- Confectionner la pâte brisée.		CRÉMERIE									
- Abaisser, fonder les deux tartes.		Beurre	Kg	0,150	0,060		0,200	0,020	0,430		
		Cantal	Kg		0,150				0,150		
		Crème liquide	L			0,40			0,40		
		Lait	L			0,20			0,20		
		Œuf	pce	1		5			6		
2) GARNITURE		LÉGUMERIE									
- Tailler le blanc de poireaux en julienne.		Echalote	Kg				0,050		0,050		
- Étuver au beurre, refroidir.		Poireau (poireau)	Kg		1				1		
- Détailler les tranches de Cantal.											
3) MONTAGE - CUISSON		ÉCONOMAT									
- Réaliser l'appareil à crème prise		Cumin grains	Kg				pm				
- Garnir de julienne de poireaux.		Farine	Kg	0,300					0,300		
- Napper d'appareil à crème prise.		Noix de muscade	Kg			pm			pm		
- Disposer les tranches de Cantal.		Vinaigre de vin	L				0,05		0,05		
- Cuire à 200°C.											
- Vérifier la cuisson.		CAVE									
		Vin blanc	L				0,10		0,10		
4) BEURRE BLANC											
- Réaliser la réduction											
- Monter le beurre blanc											
- Ajouter le cumin											
5) DRESSER:											
- Lustrer au beurre avant envoi.											
		DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES			
		2 plats pour 4 couverts					ASSAISONNEMENTS				
							COÛT MATIÈRES				

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat