

PLAT N° : 1	MINISTRONE DE LÉGUMES, TUILE AU PARMESAN							Base 8 personnes	Sujet n° 7
<b>DESCRIPTIF :</b> Potage de légumes taillés en paysanne, agrémenté de tomates cerises garnies de chèvre frais, servi avec une tuile au parmesan.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENREES							VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES							PUHT	PTHT
<b>1) LÉGUMES TAILLÉS :</b> - Ciseler les oignons, tailler les légumes en paysanne. - Tailler les haricots verts en petits tronçons. - Tailler la poitrine fumée en fins lardons.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	
	<b>BOUCHERIE</b>								
	Poitrine fumée	Kg	0,150					0,150	
	<b>CRÉMERIE</b>								
	Fromage chèvre frais	Kg			0,100			0,100	
	Parmesan râpé	Kg				0,160	0,050	0,210	
	<b>LÉGUMERIE</b>								
	Ail (gousse d')	pce					1	1	
	Basilic	botte					0,10	0,10	
	Carotte	Kg	0,150					0,150	
	Céleri rave	Kg	0,150					0,150	
	Ciboulette	botte			0,10			0,10	
	Courgette	Kg	0,150					0,150	
	Navet long	Kg	0,080					0,080	
	Oignon	Kg	0,100					0,100	
	Pomme de terre BF 15	Kg	0,100					0,100	
	Tomate cerise	Kg			0,250			0,250	
	<b>ÉCONOMAT</b>								
	Coriandre graine	Kg		pm				pm	
	Fond blanc de volaille	L		1				1	
	Huile d'olive	L		0,05			0,10	0,15	
	Jus de tomate	L		0,20				0,20	
	Poivre blanc	Kg		pm	pm			pm	
	Sel fin	Kg		pm	pm			pm	
	<b>SURGELE</b>								
	Haricot vert	Kg		0,050				0,050	
	Petit pois	Kg		0,030				0,030	
<b>5) FINITION :</b> - Hacher le basilic et l'ail, leur adjoindre le parmesan râpé et l'huile d'olive. - Ajouter ce mélange au potage au moment de l'envoi.	<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENREES	
	À l'assiette							ASSAISONNEMENTS	
								COÛT MATIÈRES	

## ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'EVALUATION 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