

PLAT N° : 1	<b>CRÈME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS</b>							Base 8 personnes	Sujet n° 1
DESCRIPTIF : Velouté de volaille aux champignons de Paris, crémé et garni d'une julienne de champignons, d'un salpicon de poulet sauté, de parmesan et de noisettes torréfiées.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES							PUHT	PTHT
<b>1) Réaliser le velouté :</b> - Émincer les champignons de Paris. - Réaliser un roux blanc et cuire une sauce béchamel. - Assaisonner. - Ajouter les champignons de Paris dans la béchamel. - Cuire à couvert 10 minutes à feu doux.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	
	<b>BOUCHERIE</b>								
	Blanc de poulet	pce			2			2	
	<b>CRÉMERIE</b>								
	Beurre	Kg	0,075		0,050			0,125	
	Crème liquide	L		0,25				0,25	
	Lait entier	L	1,00					1,00	
	Parmesan (Bloc)	Kg			0,100			0,100	
<b>2) Lier le velouté :</b> - Mixer la crème de champignons. - Détendre si nécessaire au fond blanc. - Ajouter la crème liquide - Porter à ébullition. - Chinoiser.	<b>LÉGUMERIE</b>								
	Champignon de Paris	Kg	0,600		0,100			0,700	
	Citron	pce			0,50			0,50	
	<b>ÉCONOMAT</b>								
	Farine	Kg	0,075					0,075	
	Fond blanc de veau	L		0,50				0,50	
	Noisette	Kg			0,100			0,100	
	Noix de muscade	Kg	pm					pm	
	Poivre	Kg	pm					pm	
<b>3) Confectionner les garnitures :</b> - Détailler en salpicon le blanc de poulet. Sauter. - Torréfier puis concasser les noisettes. - A l'aide d'un économe réaliser des copeaux de parmesan. - Tailler une julienne de champignons, la citronner et la réserver au frais.	Sel fin	Kg	pm					pm	
<b>4) Dresser :</b> - Dresser la crème en soupière. - Répartir les garnitures.	<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES	
	<b>EN SOUPIÈRE</b>							ASSAISONNEMENTS	
								COÛT MATIÈRES	

**ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE**

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