

DATE :

**23 MAI 2012 - APRÈS MIDI**

N° de candidat :

N° de sujet : 6

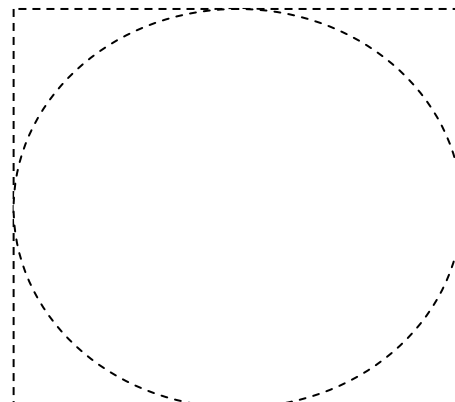
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Dorade (0,450 kg)	pce	2
Moule de bouchot	Kg	0,500
<b>BOUCHERIE</b>		
Jambon cru (tranché fin)	Kg	0,150
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,100
Mascarpone	Kg	0,100
Œuf	pce	2
Parmesan râpé	Kg	0,050
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,400
Basilic	botte	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,250
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Épinard (pousse)	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,200
Oignon gros	Kg	0,100
Persil	Kg	0,050
Sauge fraîche	botte	0,25
Tomate cerise	Kg	0,200
<b>ÉCONOMAT</b>		
Feuille de brick	pce	4
Fond blanc de volaille	Kg	0,050
Huile olive	L	0,10
Olive noire	Kg	0,050
Riz rond Arborio	Kg	0,200
<b>CAVE</b>		
Noilly Prat	L	0,20
<b>SURGELÉS</b>		
Asperge verte	Kg	0,100
Cèpe en morceaux	Kg	0,100

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :*  
 Thym, Laurier, Safran, badiane, curry, gingembre, cumin et  
 autres épices, sucre, farine, huiles, concentré de tomate...

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception  
 (Présentation synthétique). Vous expliquerez les phases  
 techniques de chaque élément. Vous pouvez vous aider  
 d'un croquis du dressage de votre assiette.

Pièce principale :Sauces :Garnitures :Finitions :Croquis du dressage (facultatif) :

Plat imposé :

## PROFITEROLES D'ESCARGOTS

## AU JUS DE PERSIL

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

= Commis

N = Phase de nettoyage

———— = phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

-----

= phases de cuisson, refroidissement

SUJET n° 6

[illegible]