

DATE :

**24 MAI 2012 APRES MIDI**

N° de candidat :

N° de sujet : 8

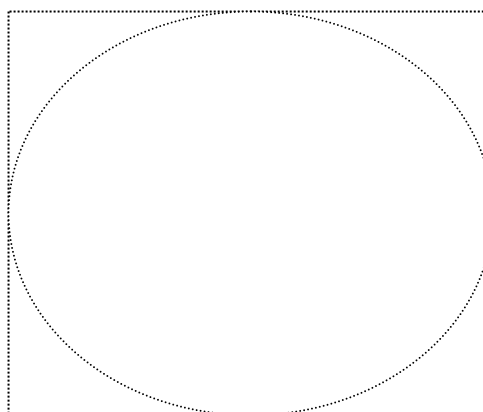
Nom du plat de conception :

- A remplir par le candidat – 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Limande à fileter (0,650 Kg)	pce	2
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème	L	0,50
Œufs	pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,050
Carotte	Kg	0,200
Céleri-branche	Kg	0,250
Echalote	Kg	0,100
Épinard pousse	Kg	0,300
Oignon	Kg	0,200
Persil plat	botte	0,5
Pleurotes	Kg	0,400
Poireau	Kg	0,500
Pois gourmand	Kg	0,400
Pomme Golden	Kg	0,400
Pomme de terre BF 15	Kg	1,000
Tomate TV	Kg	0,300
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine de blé noir	Kg	0,100
Fumet de poisson	Kg	0,025
<b>SURGELÉ</b>		
Petit pois extra fin	Kg	0,200
<b>CAVE</b>		
Cidre Brut	L	0,50
Cognac	L	0,10
Vin blanc	L	0,20

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :  
Thym, laurier, Curry, paprika, safran, 4 épices, baies roses,  
badiane, gingembre, farine, huiles, sucre, autres épices, etc...

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 :

## SABLÉS AUX FRAISES

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°8

[illegible]