

PLAT N° : 1	GASPACHO ANDALOU AUX CROÛTONS							Base 8 personnes	Sujet n° 9		
DESCRIPTIF : Soupe glacée de légumes crus mixés, garnie de brunoise de concombre, de julienne de poivron rouge, de pétales d'ail frits et de petits croûtons sautés à l'huile.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Réaliser le gaspacho : - Laver les légumes et tailler en mirepoix, éplucher uniquement le concombre et en conserver un quart. - Réunir tous les ingrédients du gaspacho, mixer l'ensemble finement. - Passer en foulant au chinois. - Rectifier l'assaisonnement et la consistance avec de l'eau. 2) Tailler la garniture : - Tailler des croûtons, sauter. - Épépiner le concombre et le tailler en brunoise, réserver. - Désépaissir le poivron rouge et émincer en fine julienne. - Émincer très finement les gousses d'ail dégermées. - Frire à coloration blonde. 3) Dresser : - Répartir le gaspacho dans les assiettes. - Ajouter la brunoise de concombre, parsemer de julienne de poivrons et de quelques croûtons. - Poser les pétales d'ail frits et décorer d'une pluche de cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg	0,005	0,020					0,025		
	Cerfeuil	botte			0,25				0,25		
	Concombre	pce	0,75	0,25					1		
	Oignon	Kg	0,040						0,040		
	Poivron rouge	Kg	0,100	0,100					0,200		
	Poivron vert	Kg	0,120						0,120		
	Tomate TV	Kg	0,200						0,200		
	ÉCONOMAT										
	Huile d'olive	L		0,35					0,35		
	Ketchup	Kg	0,030						0,030		
	Pain de mie (tranche)	pce	2	3					5		
	Sel fin	Kg	pm						pm		
	Tabasco	L	pm						pm		
	Tomate pelée au jus 4/4	boite	1						1		

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