

PLAT N° : 1	SOUPE THAÏ AU POULET ET À L'ŒUF DE CAILLE								Base 8 personnes	Sujet n° 6
DESCRIPTIF : Bouillon de volaille aromatisé au gingembre et à la citronnelle, servi avec des germes de soja, des vermicelles, des goujonnettes de poulet, un œuf de caille poché et de la coriandre hachée.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1) BOUILLON DE VOLAILLE - Confectionner 2,5 L de bouillon et l'aromatiser. - Cuire durant 1h. - Chinoiser.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
2) GARNITURE - Trier et laver le soja. Le sauter 30 sec au dernier moment à l'huile de sésame. - Réhydrater les vermicelles à l'eau bouillante. - Tailler des goujonnettes de poulet (bâtonnet de 1 cm de section et de 6 cm de long). - Pocher les goujonnettes durant 5 min dans le fond. - Pocher les œufs de caille.	BOUCHERIE									
	Aïeron de poulet	Kg	1,000					1,000		
	Blanc de poulet	Kg		0,400				0,400		
	CRÈMERIE									
	Œuf de caille	pce		8				8		
	LÉGUMERIE									
	Carotte	Kg	0,150					0,150		
	Céleri branche	Kg	0,050					0,050		
	Citronnelle	Kg	0,050					0,050		
	Coriandre fraîche	botte			0,25			0,25		
	Germe de soja	Kg		0,250				0,250		
	Gingembre frais	Kg	0,020					0,020		
	Oignon	Kg	0,150					0,150		
	Poireau	Kg	0,200					0,200		
	3) FINITION - Hacher la coriandre. - Mettre au point le bouillon : réduire, assaisonner et dégraisser. - Aromatiser le bouillon avec la sauce soja.	ÉCONOMAT								
Clou de girofle		pce	3					3		
Huile de sésame		L		0,05				0,05		
Sauce soja		L			pm			pm		
Vermicelle de riz		Kg		0,150				0,150		
vinaigre blanc		L		0,05						
4) DRESSAGE - Dresser la garniture au centre de l'assiette creuse : soja sauté, vermicelles réchauffés, goujonnettes de poulet chaudes, œuf de caille réchauffé. - Verser le bouillon au dernier moment. - Saupoudrer de coriandre hachée.	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
	EN ASSIETTE CREUSE							ASSAISONNEMENTS		
								COÛT MATIÈRES		

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