

PLAT N° : 1		RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES ET AU JAMBON CRU.							Base 8 personnes		Sujet n° 7	
DESCRIPTIF : Risotto garni de julienne de jambon cru, de dés d'artichauts étuvés à l'huile d'olive et de julienne de champignons de Paris. Décoré de courgettes tournées glacées à blanc, de tomates cerises étuvées et de feuille de basilic.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) FOND DE VOLAILLE - Marquer un fond blanc de volaille.	BOUCHERIE											
	Aileron de volaille	Kg	0,200					0,200				
	Jambon cru	Kg			0,125			0,125				
2) RISOTTO - Suer l'oignon ciselé. - Nacrer le riz. - Déglacer au vin blanc, réduire. - Mouiller plusieurs fois à mi-hauteur au fond blanc. - Cuire à frémissement.												
	CRÈMERIE											
	Beurre	Kg		0,060	0,050			0,110				
	Crème liquide	L					0,20	0,20				
	Parmesan râpé	Kg					0,050	0,05				
3) GARNITURE - Tailler les fonds d'artichauts en macédoine. - Etuver à couvert. - Tailler en julienne le jambon cru et les champignons de Paris. Réserver. - Tourner les courgettes et les glacer à blanc. - Etuver les tomates cerises à l'huile d'olive.												
	LÉGUMERIE											
	Basilic	Botte					0,125	0,125				
	Bouquet garni	Pce	1					1				
	Carotte	Kg	0,080					0,080				
	Champignon de Paris	Kg			0,200			0,200				
	Courgette	Kg			0,300			0,300				
	Oignon	Kg	0,080	0,120				0,200				
	Tomate cerise	Kg			0,250			0,250				
4) FINITION - Lier le risotto à la crème et au parmesan. - Ajouter la garniture (juliennes et dés d'artichauts). - Décorer avec les courgettes glacées et les tomates cerises étuvées.												
	ÉCONOMAT											
	Fond blanc de volaille	Kg	0,025					0,025				
	Huile d'olive	L			0,10			0,10				
	Riz rond Arborio	Kg		0,250				0,250				
	CAVE											
	Vin blanc	L		0,05				0,050				
	SURGELÉS											
	Fond d'artichauts	Pce			3			3,000				
DRESSAGE :					TOTAL DENRÉES							
À L'ASSIETTE					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