

PLAT N° : 1	BROCHETTE DE VOLAILLE TANDOORI, RIZ PILAF, RAGOUT DE LÉGUMES							Base 8 personnes	Sujet n° 7		
DESCRIPTIF : Brochettes de cubes de blanc de dinde marinées dans du yaourt mélangé au tandoori. Les brochettes sont servies avec un ragoût de légumes et un riz pilaf.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) BROCHETTES : - Tailler des cubes de dinde. - Réaliser une marinade à base de yaourt, jus de citron, huile d'olive et épices à tandoori. - Monter les brochettes de dinde. - Mariner pendant 30 minutes. 2) RAGOÛT DE LÉGUMES : - Lever des billes de carottes. - Tourner des navets. - Glacer les carottes, les navets à blanc et les oignons grelots à brun. - Cuire les pois mange-tout à l'anglaise. 3) RIZ PILAF : - Marquer un riz pilaf. 4) CUISSON : - Sauter les brochettes de volaille au moment de l'envoi. 5) DRESSAGE : - Dresser librement sur assiette.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	BOUCHERIE										
	Flanc de dinde	Kg	0,800					0,800			
	CRÈMERIE										
	Beurre doux	Kg		0,050				0,050			
	Yaourt nature	Kg	0,200					0,200			
	LÉGUMERIE										
	Carotte	Kg		0,400				0,400			
	Citron	pce	1					1			
	Navet long	Kg		0,400				0,400			
	Oignon gros	Kg			0,100			0,100			
	Pois mange-tout	Kg		0,160				0,160			
	ÉCONOMAT										
	Épices à Tandoori	Kg	0,005					0,005			
	Fond blanc de volaille	Kg			0,030			0,030			
	Huile d'olive	L	0,05			0,05		0,10			
	Riz long	Kg			0,400			0,400			
	SURGELÉS										
	Oignon grelot	Kg		0,200				0,200			
	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
4 portions à l'assiette 4 portions au plat							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