

PLAT N° : 1	ŒUFS POCHÉS FLORENTINE							Base 8 personnes	Sujet n° 9
DESCRIPTIF : Plat composé de deux oeufs pochés, déposés sur un lit d'épinards, nappés d'une sauce Mornay et gratinés au four.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES							PUHT	PTHT
1) ŒUFS POCHÉS : - Pocher huit oeufs dans une eau vinaigrée. - Rafrachir, ébarber. - Réserver au frais. 2) ÉPINARDS : - Equeuter, laver les épinards. - Hacher finement l'ail. - Sauter les épinards au beurre, parfumer à l'ail et assaisonner. - Réserver. 3) SAUCE MORNAY : - Réaliser une sauce Béchamel. - Lier aux jaunes d'oeufs et ajouter le fromage râpé haché. - Parfumer légèrement à la muscade. 4) FINITION : - Répartir les épinards au fond des plats préalablement beurrés. - Placer les oeufs dessus et napper de sauce Mornay. - Parsemer de fromage râpé et gratiner sous la salamandre. - Décorer avec une belle pluche de cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	
	CRÈMERIE								
	Beurre	Kg		0,040	0,070			0,110	
	Gruyère râpé	Kg			0,150	0,050		0,200	
	œuf (jaune d')	pce			4,000			4,000	
	Lait	L			1,00			1,00	
	Œuf extra frais	pce	10					10	
	LÉGUMERIE								
	Ail	Kg		0,020				0,020	
	Cerfeuil	botte				0,25		0,25	
	Épinard frais	Kg		2,000				2,000	
	ÉCONOMAT								
	Farine	Kg			0,070			0,070	
	Muscade râpée	Kg			pm			pm	
	Vinaigre blanc	L	pm					pm	
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
2 PLATS À ŒUFS ET UN PLAT POUR 6							ASSAISONNEMENTS		
							COÛT MATIÈRES		

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat