ANNEXE n° 2 FICHE TECHNIQUE plat imposé
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	**CRÈME DE PETITS POIS, QUENELLES DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES**	Base 8 personnes	Sujet n° 11

DESCRIPTIF : Purée de petits pois allégée au fond blanc et à la crème. La crème de petits pois est agrémentée de quenelles de farce mousseline de volaille aux petits légumes et décoré d'une pluche de cerfeuil.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) FOND BLANC :
- Réhydrater 2 litres de fond blanc, améliorer avec une garniture aromatique.

2) CRÈME DE PETITS POIS :
- Suer au beurre l'oignon émincé et le lard fumé.
- Ajouter les petits pois.
- Mouiller au fond blanc de volaille.
- Cuire environ 20 minutes.
- Crémer, mixer et chinoiser si nécessaire.
- Rectifier l'assaisonnement.

3) MOUSSELINE DE VOLAILLE :
- Tailler une brunoise de carottes et de vert de courgette.
- Blanchir et refroidir.
- Émincer les escalopes de volaille, mixer au cutter avec du sel, alléger à la crème. Ajouter les brunoises.
- Réaliser des quenelles, pocher à l'eau frémissante.

4) DÉCOR :
- Réaliser des pluches de cerfeuil.

DENRÉES — PHASES ESSENTIELLES

NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
BOUCHERIE									
Escalope de dinde	Kg			0,200			0,200		
Lard fumé	Kg		0,100				0,100		
CRÈMERIE									
Beurre doux	Kg		0,050				0,050		
Crème liquide	L		0,15	0,15			0,30		
Lait	L		0,10				0,10		
LÉGUMERIE									
Ail	Kg	0,010	0,010				0,020		
Carotte	Kg	0,050		0,050			0,100		
Céleri branche	Kg	0,050					0,050		
Cerfeuil	botte				0,125		0,125		
Courgette	Kg			0,050			0,050		
Oignon	Kg	0,050	0,100				0,150		
ÉCONOMAT									
Fond blanc de volaille	Kg	0,060					0,060		
SURGELÉ									
Petit pois	Kg		1,200				1,200		

VALEUR

DRESSAGE :

4 PORTIONS À L'ASSIETTE / 4 PORTIONS EN SOUPIÈRE

TOTAL DENRÉES	
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