

DATE : **MERCREDI 27 MAI 2015 - matin**

N° de candidat :

N° de sujet : **3**

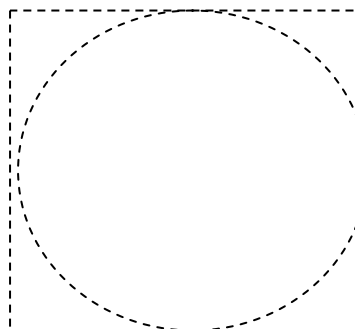
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

| PANIER Denrées disponibles | U | Quantité |
|--------------------------------------|-------|----------|
| - Rayer les denrées non choisies - | | |
| POISSONNERIE | | |
| Crabe vert ou étrille | Kg | 0,400 |
| Dorade grise (0,600 kg/pièce) | Pce | 2 |
| | | |
| CRÈMERIE | | |
| Beurre | Kg | 0,200 |
| Crème liquide | L | 0,25 |
| Mascarpone | Kg | 0,125 |
| Parmesan râpé | Kg | 0,03 |
| | | |
| LÉGUMERIE | | |
| Ail (gousse d') | Kg | 0,02 |
| Aubergine | Kg | 0,400 |
| Basilic | Botte | 0,5 |
| Carotte | Kg | 0,100 |
| Courgette | Kg | 0,400 |
| Estragon | Botte | 0,125 |
| Fenouil bulbe | Kg | 0,400 |
| Oignon gros | Kg | 0,250 |
| Pomme de terre BF15 | Kg | 0,800 |
| Tomate TV | Kg | 0,150 |
| | | |
| ÉPICERIE | | |
| Chapelure blanche fine | Kg | 0,100 |
| Farine | Kg | 0,100 |
| Fumet de poisson (PAI) | Kg | 0,020 |
| Huile d'olive | L | 0,15 |
| Pignon de pin | Kg | 0,050 |
| Riz rond | Kg | 0,200 |
| | | |
| CAVE | | |
| Cognac | L | 0,05 |
| Vin blanc | L | 0,10 |
| | | |
| SURGELÉS | | |
| Fève déhoussée | Kg | 0,200 |
| Pâte feuilletée plaque GN 1/1 | Pce | 0,250 |

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses,
thym, laurier, vinaigre de vin, sucre, farine, etc...

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Pièce principale :**Sauce :****Garnitures :****Finitions :****Croquis du dressage (facultatif) :**

Plat imposé :

FILET DE ROUGET AU CHUTNEY DE CHORIZO ET TOMATE

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis :

N = Nettoyage

===== = Phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

— — — = Phases de cuisson, de refroidissement

SUJET n° 3

[illegible]