

PLAT N° : 1		PETITS CHOUX AUX RILLETTES DE MAQUEREAU						Base 8 personnes		Sujet n° 5	
DESCRIPTIF : Petits choux au cumin garnis de rillettes additionnée d'une brunoise de céleri, accompagnés d'une petite salade aux légumes.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PÂTE A CHOUX : - Réaliser une pâte à choux. - Coucher 24 petits choux. - Dorer et parsemer de cumin. - Cuire. - Reposer sur grille à température ambiante. 2) RILLETTES DE MAQUEREAU : - Habiller les maquereaux. - Cuire à la vapeur. Refroidir. - Enlever la peau, désarêter et émietter la chair. - Ciseler l'oignon, suer au beurre. - Tailler le céleri en fine brunoise. - Réaliser la sauce mayonnaise. - Lier l'émietté de maquereau et les légumes avec la sauce mayonnaise. Ajouter l'aneth hachée. - Garnir les choux de rillettes. 3) GARNITURES : - Monder et épépiner les tomates. - Tailler les tomates et le céleri en brunoise. - Mariner avec le jus de citron et l'huile d'olive, assaisonner. 4) FINITION : - Laver, trier la roquette. - Assaisonner avec la marinade des légumes taillés.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
	POISSONNERIE										
	Maquereau	Kg		0,500				0,500			
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,080	0,020				0,100			
	Œuf	Pce	4					4			
	Œuf (jaune d')	Pce	1	1				2			
	LÉGUMERIE										
	Aneth	btte		0,125				0,125			
	Céleri branche	Kg		0,100	0,100			0,200			
	Citron	Pce		0,5	0,5			1,0			
	Oignon	Kg		0,100				0,100			
	Salade roquette	Kg				0,100		0,100			
	Tomate	Kg			0,200			0,200			
	ÉCONOMAT										
	Cumin (graine)	Kg	pm					pm			
	Eau	L	0,25					0,25			
	Farine	Kg	0,150					0,150			
	Huile de tournesol	L		0,10				0,10			
	Huile d'olive	L			0,05			0,05			
	Moutarde à l'ancienne	Kg		0,015				0,015			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
À L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS				
							COUT 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