

| | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------|-----------------------|-------|-------|-------|----|-----------------|------------------|--------|------------|--|
| PLAT N° : 1 | | TARTE MÉDITERRANÉENNE | | | | | | Base 8 personnes | | Sujet n° 7 | |
| DESCRIPTIF : Tarte salée garnie de fenouil et de poivron rouge étuvés, de courgette, de basilic ciselé et d'olives noires émincées. L'ensemble est lié avec un appareil à crème prise salée à base de mascarpone. | | | | | | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | | DENRÉES | | | | | | | VALEUR | | |
| | | PHASES ESSENTIELLES | | | | | | | | | |
| 1) PÂTE BRISÉE : - Réaliser la pâte brisée. - Abaisser, foncer les 2 cercles de 4 personnes. Laisser reposer. 2) GARNITURE : - Éplucher à cru les poivrons rouges, les tailler en lanières et les étuver à l'huile d'olive. - Émincer le fenouil et l'étuver à l'huile d'olive. - Émincer en rondelles de 3 à 4 mm les courgettes. Les sauter (sans trop colorer). - Ciseler le basilic et hacher l'ail. - Émincer les olives noires et les blanchir. 3) CRÈME PRISE SALÉE : - Réaliser l'appareil à crème prise salée avec le mascarpone. 4) MONTAGE ET CUISSON : - Masquer les fonds de tarte de moutarde et de fenouil étuvé. Ajouter les lanières de poivron rouge. Verser une partie de la crème prise. - Disposer harmonieusement les courgettes. Ajouter les olives noires, l'ail et parsemer de basilic. Ajouter de la crème prise si nécessaire. - Cuire au four à 180-200 °C. - Décercler au 2/3 de la cuisson et lustrer à l'huile d'olive. | NATURE | U | 1 | 2 | 3 | 4 | TOTAL | PUHT | PTHT | | |
| | CRÉMERIE | | | | | | | | | | |
| | Beurre | Kg | 0,125 | | | | | 0,125 | | | |
| | Lait | L | | | 0,25 | | | 0,25 | | | |
| | Mascarpone | Kg | | | 0,250 | | | 0,250 | | | |
| | Œuf | Pce | | | 2 | | | 2 | | | |
| | Œuf (jaune d') | Pce | 1 | | 2 | 1 | | 4 | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | LÉGUMERIE | | | | | | | | | | |
| | Ail | Kg | | 0,02 | | | | 0,020 | | | |
| | Basilic | Botte | | 0,5 | | | | 0,5 | | | |
| | Courgette | Kg | | 0,200 | | | | 0,200 | | | |
| | Fenouil (bulbe de) | Kg | | 0,400 | | | | 0,400 | | | |
| | Poivron rouge | Kg | | 0,400 | | | | 0,400 | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | ÉPICERIE | | | | | | | | | | |
| | Eau | L | 0,05 | | | | | 0,05 | | | |
| | Farine | Kg | 0,250 | pm | | | | 0,250 | | | |
| | Huile d'olive | L | | 0,10 | | | 0,02 | 0,12 | | | |
| | Moutarde forte | Kg | | | | | 0,050 | 0,050 | | | |
| | Noix de muscade | Kg | | | | pm | | pm | | | |
| | Olive noire denoyautée | Kg | | 0,050 | | | | 0,050 | | | |
| | sel fin | | | pm | | pm | | pm | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| DRESSAGE : | | | | | | | TOTAL DENRÉES | | | | |
| 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

HRE4BRP

- Dispositions prises par le candidat