

TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

Approfondissement
« Organisation et Production Culinaire »

Session 2018

ÉPREUVE ACADÉMIQUE

DOSSIER CANDIDAT

SUJET PHASE PRATIQUE

« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2 heures

Présenter :

Tarte de légumes

1) **Travail à réaliser :**

- Vérifier les denrées
- Réaliser une pâte brisée
- Foncer un cercle pour quatre personnes et deux cercles individuels
- Cuire à blanc les fonds de tarte
- Réaliser un demi-litre de sauce Mornay au Comté
- Escaloper et sauter des champignons de Paris
- Tourner deux têtes de champignons et cuire à blanc
- Ciseler une échalote, suer
- Tailler une julienne de poireau, étuver
- Tailler une brunoise de poivron rouge, suer
- Cuire à l'anglaise du brocoli
- Garnir les fonds de tarte avec les légumes
- Napper de sauce Mornay et gratiner
- Dresser et présenter deux assiettes et un plat pour quatre.

Entretien individuel en présence du jury (5 minutes)

- Déguster et commenter sa production
- Rendre compte de son activité

LISTE DU PANIER À DISPOSITION DU CANDIDAT
« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
Crèmerie			Économat		
Beurre doux	kg	0.500	Farine type 55	kg	0.400
Comté	kg	0.080	Noix de muscade	PM	
Lait UHT demi-écrémé	Litre	0.50			
Œuf	Pièce	7			
			Mise en place		
			Poivre blanc moulu	PM	
			Sel fin	PM	
			Sel gros	PM	
Fruits et légumes					
Brocoli	kg	0.150			
Champignon de Paris	kg	0.100	Matériel de cuisine		
Citron jaune	kg	0.200	Cercle à tarte Ø 16 cm	Pièce	1
Échalote	kg	0.030	Cercle à tarte Ø 8 cm	Pièce	2
Poireau	kg	0.200	Pois de cuisson	PM	
Poivron rouge	kg	0.150			
			Matériel de dressage		
			Assiette grande	Pièce	2
			Papier gaufré	Pièce	1
			Plat rond	Pièce	1