

FICHE TECHNIQUE

SALADE IMPROMPTU

Nombre de Portions

200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
1) Mise en place du poste de travail	Fruits/légumes :						
2) Préparations préliminaires :	Concombres	kg	12				12
- Eplucher, laver, tailler les légumes	Citrons	kg			2		2
- Emincer, dégorger les concombres	Carottes	kg	4				4
- Tailler en julienne les carottes	Pommes Elstar	kg	12				12
- Tailler en dés les pommes	Tomates	kg				4	4
- Couper en quartier les tomates	Laitue	Pce				8	8
- Préparer la laitue	Persil	Botte				1	1
- Hacher le persil	Economat :						
- Presser les citrons : jus	Lait concentré non sucré	U 5/1			2		2
3) Cuire les oeufs durs	Sel fin	kg			pm	pm	pm
4) Réserver au frais	Poivre blanc	kg			pm	pm	pm
5) Réaliser sauce d'assaisonnement :	Gros sel	kg	pm				pm
- Verser lentement le lait concentré	Vinaigre	L	0,2				0,2
sur le jus des citrons en fouettant	B.O.F. :						
6) Confectionner la salade :	Oeufs moyens	U				50	50
- Mélanger les ingrédients, ass							
7) Décoration :							
- Disposer la laitue, chiffonnade							
- Couper en quartiers les oeufs durs							
8) Dressage :							
- Disposer la laitue, et les ingrédients							
de manière harmonieuse, couleurs							
- Napper de sauce les concombres							
- Ajouter le décor, oeufs, tomates							
9) Finition : Persil haché							

Dressage:

Collectivité : Assiette, ravers, etc;

Jury : Assiette individuelle

ACADEMIE DE RENNES		CONCOURS	SPECIALITE : Maitre Ouvrier Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admission n°1		
Durée : 6h00	Coefficient : 5	Code sujet : 64 N 6 eo	Page : 1/4	

FICHE TECHNIQUE

SAUCISSONS EN BRIOCHE

Sauce au Madère

Nombre de Portions

200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Brioche	Sauce	Finition	TOTAL
1) Mise en place du poste de travail	Charcuterie :						
2) Préparations préliminaires :	Saucisson à pocher	kg	8				8
- Eplucher, laver, tailler les légumes							
- Mirepoix fine, brunoise	Légumes :						
- Persil en branches	Carottes	kg			0,5		0,5
3) Pocher les saucissons	Echalotes	kg			0,2		0,2
- Réserver	Oignons	kg			0,5		0,5
4) Réaliser une pâte levée à la levure de boulanger	Persil	Botte				1	1
5) Enrober les saucissons :	B.O.F. :						
- Souder, dorer, décorer, pousser	Beurre doux	kg		2			2
6) Cuire les saucissons au four	Beurre ½ sel	kg			0,5		0,5
7) Confectionner la sauce madère	Oeufs	U		48		2	50
- Tailler en mirepoix la garniture	Economat :						
- Suer au beurre	Farine T45	kg		4			4
- Ajouter le madère, réduire	Levure de bière	kg		0,200			0,200
- Ajouter le fond de veau lié, réduire	Sel fin	kg		pm	pm		pm
- Cuire	Poivre blanc	kg			pm		pm
- Passer au chinois	Sucre semoule	kg		0,05			0,05
- Monter au beurre							
- Réserver	Cave :						
- Vérifier l'assaisonnement	Madère dénaturé	L			1	0,25	1,25
8) Dresser :	Divers :						
- Découper	Fond de veau lié	kg			0,750		0,750
- Napper de sauce							
- Persil							
Cuisson : Utiliser les moules à cake Détailler 14 tranches par moules	N.B : Prévoir de la farine pour le pétrissage 0,5 kg						
Dressage : Collectivité : - Trancher en assiette + sauce - Disposer en bacs gastro + sauce Jury : Présenter une pièce entière Disposer en assiette + sauce à part							

FICHE TECHNIQUE

SAUTE DE PORC ou DE DINDE AU CUMIN Riz à la Portugaise

Nombre de Portions

200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Riz	Sauce	Finition	TOTAL
1) Mise en place du poste de travail	<u>Viande :</u>						
2) Préparations préliminaires :	Epaule de porc	kg	28				28
- Eplucher, laver, tailler les légumes	<u>Légumes :</u>						
- Ecraser l'ail	Ail	kg	0,200				0,200
- Ciseler les oignons	Oignons	kg	3	1			4
- Monder les tomates, poivrons	Bouquet garni	U	3	2			5
- Tailler en brunoise tomates,poivrons	Tomates	kg		5			5
- Réserver	Poivrons rouges	kg		1,5			1,5
3) Confectionner un « ragoût » à blanc	Persil	Botte				1	1
4) Préparer la garniture du riz	<u>B.O.F :</u>						
5) Cuire le riz pilaf additionné de la garniture	Beurre	kg		0,250		0,250	0,500
6) Décanter le sauté	Crème épaisse	kg			2		2
7) Terminer la sauce :	<u>Economat :</u>						
- Vérifier la consistance, Réduire	Farine	kg	1				1
- Ajouter la crème fraîche, Réduire,	Huile arachide	L	2				2
- Vérifier l'assaisonnement	Riz long	kg		8			8
- Réserver	Cumin	kg	0,300				0,300
8) Dresser	Sel fin	kg		pm	pm		pm
- Réunir la viande et la sauce	Gros sel	kg	pm				pm
- Egrener le riz	Poivre blanc	kg	pm	pm			pm
- Maintenir à température	<u>Cave :</u>						
- Servir	Vin blanc	L	1				1
N.B: Variante avec des amandes effilées	<u>Divers :</u>						
Variante avec de la dinde	Fond Blanc de veau	kg	0,750				0,750
Dressage :							
Collectivité : Bacs gastro							
Jury : Assiette							

FICHE TECHNIQUE

GRATIN DE POIRES

Nombre de Portions

200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAL
1) Mise en place du poste de travail	Fruits/Légumes :						
2) Préparations préliminaires :	Citrons non traités	kg	1				1
- Réhydrater les raisins							
- Faire des zestes des citrons, blanchir							
- Egoutter les poires	Economat :						
3) Réaliser la compote de poire :	Poires au naturel 5/1	U	6				6
- Mixer poires, zestes	Sucre semoule	kg	1				1
- Ajouter le sucre, et un peu de jus	Raisins de Corinthe	kg	1				1
4) Garnir :	Gâteau à la noix de coco	kg	1				1
- Disposer en ramequins les raisins, la compote	B.O.F :						
- Saupoudrer avec la chapelure de gâteau et un peu de sucre	Margarine	kg	0,500				0,500
- Parsemer d'une noix de margarine							
5) Gratiner à four vif							
6) Dresser : Envoyer tiède							
7) Variante : Décoration avec une meringue italienne colorer							
Dressage :							
Collectivité : ramequins							
Jury : Plat à crème brûlée et décoration avec une meringue italienne colorée							