

SUJET D1

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans le restaurant de l'entreprise Bourge.

Vous devez réaliser :

Préparation 1 : salade Strasbourgeoise (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Préparation 2 : endives roulées au jambon (pour 12 personnes dont 1 plat témoin)

Consignes de travail :

- 1- Commencer par la préparation de votre choix en tenant compte des contraintes d'organisation.
- 2- Sortir et contrôler les denrées et le matériel.
- 3- Réaliser vos préparations en respectant les règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et les consignes données.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

- 1.1 Avant d'ouvrir la boîte de maïs et d'olives que devez-vous faire et avec quoi ?
- 1.2 Que faites-vous des étiquettes collées sur les sachets de produits sous vide que vous avez utilisés et pourquoi ?

S2. Sciences de l'alimentation

- 2.1 Vous avez utilisés des produits appertisés pour réaliser vos 2 préparations. Lesquels ?
- 2.2 quelles sont les boîtes de conserves que vous refusez à leur livraison ? (citer 2 cas)

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 3.1 Vos préparations vont être distribuées dans un restaurant d'entreprise. Quels sont les avantages pour le salarié à fréquenter le restaurant de son entreprise ? (2 avantages)

Prévention-Sécurité

- 3.2 Vous avez fait cuire les endives en cuisson vapeur dans le polycuiseur. Quelles précautions devez-vous prendre pour sortir le bac GASTRONORME perforé ?

FICHE DE FABRICATION

Préparation 1 : salade Strasbourgeoise					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Pommes de terre entières	Sous vide	1 kg			
Maïs	Appertisé	0,4 kg			
Saucisses de Strasbourg	Sous-vide	6 unités			
Vinaigrette	Prête à l'emploi	0,12 litre			
Olives noires dénoyautées	Appertisées	12 unités			
Persil	Déshydraté ou surgelé	P.M			

Préparation 1 : salade Strasbourgeoise
GAMME OPERATOIRE
<p>Réalisation :</p> <p>Tailler les pommes de terre, les olives puis les saucisses de Strasbourg en rondelles. Egoutter le maïs. Mélanger délicatement les rondelles de pommes de terre, d'olives, de saucisses de Strasbourg, le maïs et la vinaigrette. Vérifier l'assaisonnement.</p> <p>Conditionnement :</p> <p>Dresser sur assiettes individuelles. Réaliser le plat témoin. Stocker.</p>

FICHE DE FABRICATION

Préparation 2 : Endives roulées au jambon

Ingrédients	Présentation	Quantité pour 12 pers.	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
Endives	Fraîches	1,8kg			
Jambon blanc	Frais	12 tranches			
Béchamel	Déshydratée	100g			
Lait ½ écrémé	U.H.T.	1litre			
Gruyère râpé	frais	0,12kg			

Préparation 2 : Endives roulées au jambon

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Eplucher, laver les endives.
- Faire cuire à la vapeur dans le polycuiseur (durée 30 minutes environ).
- Préparer la béchamel selon le mode d'emploi.
- Ajouter la moitié du gruyère râpé à la sauce.
- Dès que les endives sont cuites, égoutter.
- Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon.

Conditionnement :

- Disposer les endives enroulées de jambon dans un gastronorme.
- Napper de sauce béchamel.
- Saupoudrer avec le gruyère restant.
- Faire gratiner au four.
- Réaliser le plat témoin.
- Servir en liaison chaude.