

SUJET N° 1

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

GATEAU AU CHOCOLAT ET ORANGES

Denrées proposées

Lait en poudre écrémé
Chocolat
Œufs
Fécule de maïs
Jus d'orange
Écorces d'orange confites
Sucre

A disposition

Matière grasse
Farine

Gamme opératoire

Clarifier les œufs
Faire fondre le chocolat
Mélanger sucre, lait en poudre, fécule et écorces d'orange
Délayer avec le jus d'orange
Ajouter les jaunes d'œufs, le chocolat fondu
Monter les blancs en neige et incorporer
Garnir le moule à manqué chemisé
Cuire à four doux 45 minutes

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Choux
- Margarine
- Farine
- Lait
- Œuf
- Emmental râpé
- Jambon
- Champignons appertisés
- Sel, poivre, muscade à disposition

SUJET N° 1

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en **caractères gras et soulignées**, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Le lait en poudre est un produit déshydraté
Indiquer 2 conditions de stockage :

-

-

2.2. La sauce béchamel épaissit au cours de la préparation.
Justifier cet épaississement

SUJET N° 2

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

Denrées proposées

Œufs

Fromage blanc
Lait en poudre écrémé
Fécule de maïs
Sucre
Miel
Parfum (zeste de citron au autre)

A disposition

Matière grasse
Farine

Gamme opératoire

Clarifier les œufs

Mélanger le fromage blanc, le lait en poudre, la fécule, les jaunes, le sucre, le miel, le parfum

Monter les blancs en neige et incorporer
Garnir le moule chemisé
Cuire à four moyen 25 minutes

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Macédoine de légumes appertisée
- Mayonnaise
- Œufs
- Tomates
- Laitue
- Persil ou ciboulette

SUJET N° 2

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites **en caractères gras et soulignées**, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Quel est l'ingrédient qui permet la levée du gâteau au fromage blanc au cours de la cuisson ?

2.2. Le pot de mayonnaise est conservé à température ambiante avant ouverture. Où le conserve-t-on après ouverture ?
Justifier.

SUJET N° 3

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

FLAN PARISIEN

Denrées proposées

Pâte brisée prête à l'emploi
Lait
Préparation pour flan pâtissier
Œufs } Selon le mode d'emploi
Sucre }

A disposition

Matière grasse
Farine

Gamme opératoire

Abaissier, fonder la tourtière
Réaliser le flan pâtissier
Garnir l'abaisse
Cuire à four moyen 25 minutes

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez une entrée pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Laitue
 - Tomates
 - Betteraves rouges sous vide
 - Huile
 - Vinaigre
 - Sel, poivre
 - Persil ou ciboulette
- } à disposition

SUJET N° 3

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en caractères gras et soulignées, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. A quelle catégorie d'émulsion la vinaigrette appartient-elle ?

2.2. Quelle précaution d'hygiène prendrez-vous lors de l'ouverture de la poche de betteraves rouges ?
Justifier.

SUJET N° 4

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes dont 1 part pour le jury)

FEUILLETE AU CHEVRE

Denrées proposées

Pâte feuilletée
Fromage de chèvre
Œuf
Basilic
Pignons de pin

Gamme opératoire

Tailler le fromage de chèvre
Tailler 12 pièces dans la pâte feuilletée
Disposer le chèvre sur la pâte, parsemer
de basilic
Recouvrir, fermer les pourtours
Dorer au jaune d'œuf
Décorer
Cuire à four chaud 10 à 15 minutes

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes dont 1 part pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées :

- Eau
- Sucre
- Sucre vanillé
- Pommes
- Poires
- Bananes
- Macédoine de fruits appertisée

SUJET N° 4

N° DE CANDIDAT :

1 - QUANTITES NECESSAIRES (1 point)

- pour chacune des denrées écrites en caractères gras et soulignées, indiquer la quantité nécessaire pour une personne adulte sédentaire :

Nom des denrées	Quantité pour une personne

2 - SCIENCES APPLIQUEES (2 points)

- Répondre aux questions suivantes :

2.1. Citer 2 intérêts nutritionnels du fromage de chèvre :

-
-

2.2. Quelle précaution d'hygiène prendrez-vous lors de l'ouverture d'un produit appertisé ?
Justifier.

-