

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Le candidat devra :

- s'organiser,
- produire,
- présenter et distribuer.

I – Phase d'organisation : durée 1 heure

(2 points)

Le candidat doit concevoir et rédiger pour 4 personnes à partir des produits mis à sa disposition (selon la liste jointe), et en tenant compte des techniques imposées (page 2/7).

- a) La fiche technique
- b) Le bon d'économat
- c) La fiche conseil

Pour la réalisation de :

4 jambonnettes de canard à l'orange - Pommes gaufrettes

II – Phase de production : durée 3 h 30

(12 points)

a) Exécuter le plat conçu dans la phase d'organisation :

4 jambonnettes de canard à l'orange - Pommes gaufrettes

b) Exécuter le plat imposé (page 7/7):

Une tourte "épinards et saumon"

III – Phase de distribution : durée 30 minutes

(6 points)

a) Procéder à la remise en température des plats si nécessaire.

b) Dresser les fabrications sous forme de buffet ainsi que le couvert type permettant la consommation des produits :

- sur plats
- sur assiettes.

Groupement académique Est	Session 2006	CORRIGE N°1	
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10	page 1/7

Première phase :

Donner les éléments quantitatifs et qualitatifs, les phases d'exécution (développer les techniques imposées ci-dessous dans l'ordre chronologique pour la progression du travail), le coût des matières premières et établir la fiche conseil pour la remise en température de ce plat et le dressage sur assiettes.

Bon d'économat (fiche jointe)

Techniques imposées :

- ♦ Préparer des jambonnettes de canard.
- ♦ Cuire une volaille selon la technique "poêlée".
- ♦ Confectionner une gastrique.
- ♦ Confectionner une bigarade.
- ♦ Préparer des légumes.
- ♦ Cuire des légumes à la friture.
- ♦ Zester.
- ♦ Historier.
- ♦ Emincer.
- ♦ Lever des segments.
- ♦ Dresser.

Annexes :

- ♦ Fiche technique (page 3/7) à remplir.
- ♦ Bon d'économat (page 4/7) à remplir à l'aide de la liste des produits et des prix (page 5/7).
- ♦ Fiche conseil de dressage et de remise à température (page 6/7) à remplir.
- ♦ Fiche technique du plat imposé (page 7/7).

N° du candidat :

Nom du plat conçu : **4 JAMBONNETTES DE CANARD A L'ORANGE
POMMES GAUFRETTES**

FICHE TECHNIQUE

Donner les phases d'exécution dans l'ordre et développez les en prenant en compte les techniques imposés :

- 1 – *Préparer les denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.*
- 2 – *"Habiller" les cuisses de canard et les transformer en jambonnettes.*
- 3 – *Mettre les jambonnettes en cuisson.*
- 4 – *Confectionner un fond brun à partir des parures et d'éléments semi-élaborés.*
- 5 – *Zester une orange et prélever le jus pour le déglacage.*
- 6 – *Blanchir les zestes 1 à 2 minutes et les faire macérer avec un peu de liqueur d'orange.*
- 7 – *Préparer les légumes : a - de la garniture aromatique.
b - les pommes gaufrettes.*
- 8 – *Peler à vif deux oranges et prélever les segments.*
- 9 – *Canneler une orange, la couper en deux et ensuite faire des demi-tranches pour le décor du plat.*
- 10 – *Ajouter la garniture aromatique au 2/3 de la cuisson des jambonnettes.*
- 11 – *Frir les pommes gaufrettes par petite quantité dans un bain d'huile à 170/180°C.*
- 12 – *Les égoutter sur du papier absorbant et les saler légèrement.*
- 13 – *Confectionner la gastrique (réduction sucre, vinaigre légèrement caramélisé) + fond brun ; laisser réduire.*
- 14 – *Confectionner la sauce.*
- 15 – *S'assurer de la cuisson de la viande et décanter les jambonnettes.*
- 16 – *Faire pincer les sucs, dégraisser et déglacer avec un peu de jus d'orange.*
- 17 – *Ajouter la sauce et laisser réduire doucement quelques minutes.*
- 18 – *Vérifier l'onctuosité (éventuellement lier un peu à la fécule) et l'assaisonnement de la sauce.*
- 19 – *Passer la sauce au chinois et ajouter les zestes et la liqueur d'orange.*
- 20 – *Rectifier la saveur avec un peu de jus d'orange ou de liqueur, réserver au bain-marie.*
- 21 – *Dresser les jambonnettes sur plat, festonner avec les demi-tranches d'oranges, ajouter les segments.*
- 22 – *Présenter les pommes gaufrettes en légumier et la sauce en saucière.*

N° du candidat :

Nom du plat conçu : **4 JAMBONNETTES DE CANARD A L'ORANGE
POMMES GAUFRETTES**

BON D'ECONOMAT POUR 4 PERSONNES

<i>Eléments constitutifs</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Prix Unitaire H.T.</i>	<i>Prix Total H.T.</i>
<i>Cuisses de canard</i>	<i>kg</i>	<i>1,200</i>	<i>6,91</i>	<i>8,29</i>
<i>Oignons</i>	<i>kg</i>	<i>0,070</i>	<i>0,60</i>	<i>0,042</i>
<i>Carottes</i>	<i>kg</i>	<i>0,070</i>	<i>0,90</i>	<i>0,063</i>
<i>Oranges</i>	<i>kg</i>	<i>0,800</i>	<i>0,38</i>	<i>0,30</i>
<i>Ail</i>	<i>kg</i>	<i>0,020</i>	<i>3,30</i>	<i>0,066</i>
<i>Pommes de terre Bintjes</i>	<i>kg</i>	<i>1,200</i>	<i>0,30</i>	<i>0,36</i>
<i>Persil</i>	<i>kg</i>	<i>0,030</i>	<i>1,80</i>	<i>0,054</i>
<i>Matière grasse ordinaire (1)</i>	<i>kg</i>	<i>0,020</i>	<i>2,16</i>	<i>0,043</i>
<i>Beurre</i>	<i>kg</i>	<i>0,050</i>	<i>4,24</i>	<i>2,12</i>
<i>Concentré de tomates (1)</i>	<i>kg</i>	<i>0,015</i>	<i>0,89</i>	<i>0,013</i>
<i>Sucre</i>	<i>kg</i>	<i>0,020</i>	<i>0,93</i>	<i>0,018</i>
<i>Fond brun déshydraté</i>	<i>litre</i>	<i>0,030</i>	<i>8,75</i>	<i>0,26</i>
<i>Thym (1)</i>		<i>P.M.</i>		
<i>Laurier (1)</i>		<i>P.M.</i>		
<i>Vin blanc (1)</i>	<i>litre</i>	<i>0,060</i>	<i>0,92</i>	<i>0,055</i>
<i>Cointreau</i>	<i>litre</i>	<i>0,020</i>	<i>15,64</i>	<i>0,31</i>
<i>Vinaigre</i>	<i>litre</i>	<i>0,020</i>	<i>0,32</i>	<i>0,006</i>
<i>Eau (1)</i>		<i>6 dl</i>		
Sous Total :				<i>12,00</i>
Assaisonnement :		<i>P.M.</i>	<i>3 %</i>	<i>0,36</i>
TOTAL :				<i>12,36</i>

Prix H.T. pour 4 personnes : **12,36 €**

Prix H.T. par personne : **3,09 €**

Nom du plat conçu : **4 JAMBONNETTES DE CANARD A L'ORANGE**
POMMES GAUFRETTES

LISTE DES PRODUITS ET LEUR PRIX UNITAIRE H.T. MIS A DISPOSITION

Denrées	Unité	Quantité	P.U. H.T. en Euros	Denrées	Unité	Quantité	P.U. H.T. en Euros
Viande				Légumes - Fruits			
Cuisses de canard	kg	1,200	6,91	Oignons	kg	0,070	0,6
				Carottes	kg	0,070	0,90
				Oranges	kg	0,800	0,38
				Ail	kg	0,020	3,30
				Persil	kg	0,030	1,80
				Pommes de terre Bintje	kg	1,200	0,30
Epicerie - Cave				Crèmerie			
Concentré de tomates (1)	kg	0,015	0,89	Matière grasse ordinaire (1)	kg	0,020	2,16
Sucre	kg	0,020	0,93	Beurre	kg	0,050	4,21
Fond brun déshydraté (1)	kg	0,030	8,75				
Thym (1)		P.M.					
Laurier (1)		P.M.					
Vin blanc (1)	litre	0,060	0,92				
Cointreau	litre	0,020	15,64				
Vinaigre	litre	0,020	0,32				
Eau (1)	dl	6					
Divers							
Assaisonnement		3 %					

(1) base du fond brun "semi-élaboré" + mirepoix.

N° du candidat :

CORRIGE A L'APPRECIATION DU JURY

FICHE CONSEILS

Nom du plat conçu : **4 JAMBONNETTES DE CANARD A L'ORANGE
POMMES GAUFRETTES**

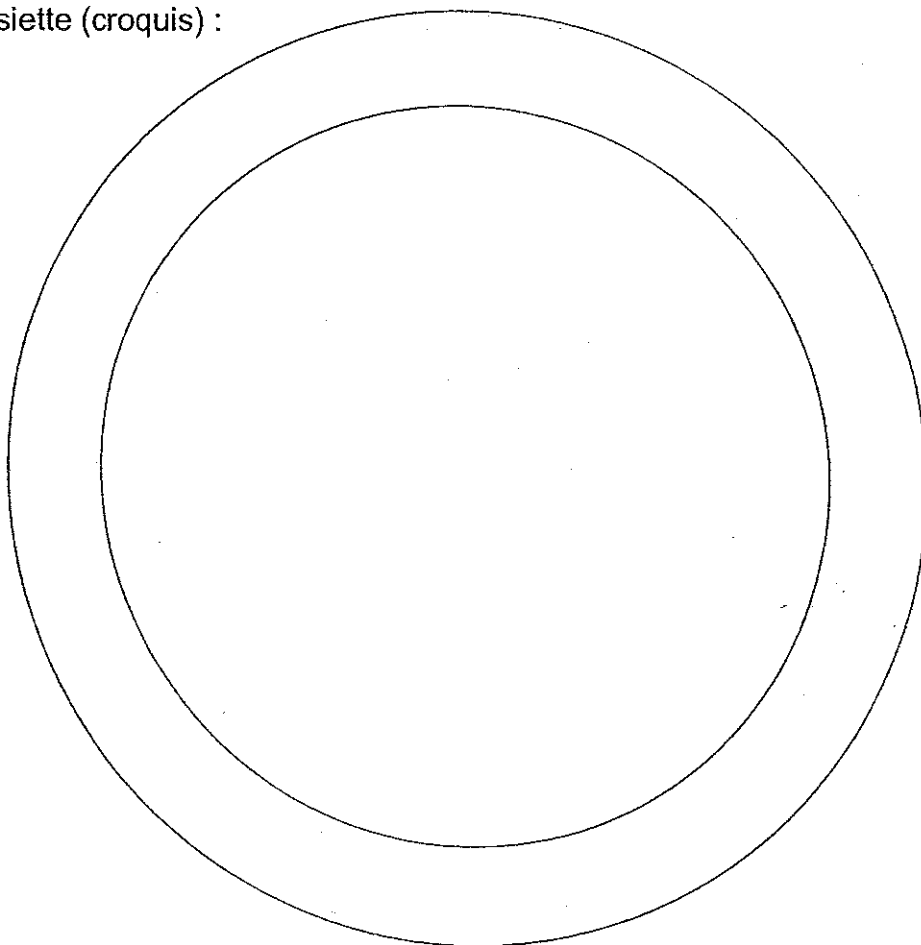
Conseil de remise en température pour une portion et vin(s) conseillé(s) :

Matériels	Température	Temps
Four à gaz / électrique		
Four micro-ondes		
Bain-marie		
Brûleur à gaz		

Vin(s) conseillé(s) (1)	
Blanc	
Rosé	
Rouge	
Autre	

(1) cochez la ou les case(s) de votre choix (vous pouvez donner un nom de vin ou de région).

Conseil pour le dressage à l'assiette (croquis) :



Légende :

-
-
-
-

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION POUR 4 PERSONNES

UNE TOURTE EPINARDS ET SAUMON

<i>Progression</i>	<i>Denrées</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité</i>
<p>Elaborer une pâte brisée (base de farine 250 g).</p> <p>Hacher les épinards. (épinards frais blanchis et rafraîchis).</p> <p>Couper la poitrine en lardons.</p> <p>Ciseler l'oignon.</p> <p>Faire revenir les lardons avec les oignons.</p> <p>Incorporer les épinards, assaisonner.</p> <p>Singer avec 20 g de farine.</p> <p>Bien mélanger l'ensemble.</p> <p>Mélanger la crème et les œufs ; et incorporer à l'appareil "épinards, poitrine, oignons", bien mélanger l'ensemble.</p> <p>Laisser mijoter quelques minutes tout en remuant.</p> <p>Rectifier l'assaisonnement, refroidir rapidement en cellule.</p> <p>Abaisser la pâte et foncer un moule à manquer Ø 20 cm.</p> <p>Remplir le moule à moitié, ajouter le saumon frais coupé en tranches, finir de remplir.</p> <p>Rabattre les bords, dorer, disposer un couvercle.</p> <p>Prévoir une cheminée au centre.</p> <p>Dorer et décorer de feuilles ou autres éléments.</p> <p>Laisser reposer 20 minutes environ au froid.</p> <p>Mettre en cuisson à 220/200° et ramener progressivement à 150, 45 minutes environ.</p> <p>S'assurer de la cuisson et refroidir sur grille.</p> <p>Présenter sur un napperon.</p>	Poissonnerie		
	Saumon frais	kg	0,250
	Boucherie :		
	Poitrine fumée	kg	0,200
	Légumes :		
	Oignons	kg	0,200
	Epinards (surgelés)	kg	0,750
	Crèmerie		
	Crème	kg	0,100
	Beurre	kg	0,050
	Mg feuilletage	kg	0,125
	Epicerie		
	Farine	kg	0,350
	Poivre	kg	P.M.