

- 1) L'ordre de la réalisation est à choix du candidat
- 2) Certains renseignements sont à la disposition des candidats (lecture des emballages, fiches techniques des appareils ___)
- 3) Chaque candidat est responsable de la remise en état de son poste de travail et doit participer à la remise en état des équipements communs.

RISOTTO MILANAISE(8 parts)		CREPES POMMES - MARRONS (12 parts)	
riz long	0,480 kg	- farine	0,250 kg
margarine	0,040 kg	- oeufs	3
margarine (graissage)	0,040 kg	- lait + eau	0,025 L 0,025 L environ
oignons	0,100 kg	- sel	
bouillon de volaille déshydraté	(voir sachet)	- huile	1 c à soupe
champignons frais	0,125 kg	- pommes «golden «	0,600 kg
jambon blanc	0,150 kg	- citron	½
purée de tomates	0,1 L	-beurre	0,050 kg
safran	0,0020 kg (2 g)	- vanille	1 càcafé
gruyère râpé	0,040 kg	- crème de marrons	0,400 kg
sel,poivre	P.M	- crème épaisse	0,100 kg
TECHNIQUE		TECHNIQUE	
<p>émincer les champignons cuire le riz pilaff (oignons sués + riz + bouillon réhydraté + champignons émincés) après cuisson, ajouter les lamelles de jambon, la purée de tomates et le safran ,mélanger verser dans un plat à gratin graissé saupoudrer de gruyère râpé faire gratiner à four chaud réserver à + 65° C jusqu'au moment du service dans le plat de cuisson.</p> <p>PRESENTATION :</p> <p>dans le plat</p>		<p>- préparer "ne pâte à crêpes" - éplucher,tailler les pommes en dès, citronner et faire rissoler dans le beurre chaud, arroser de vanille laisser dorer - cuire les crêpes - mélanger la crème de marrons avec la crème fraîche - lorsque les pommes sont tendres, mélanger à l'appareil précédent - garnir les crêpes (il est possible de présenter les crêpes en aumonières) - réserver au chaud</p> <p>PRESENTATION :</p> <p>en assiettes</p>	

Dresser 2 parts de chaque préparation sur assiette pour le jury. Le reste sera dressé selon le mode de distribution et les équipements existants dans l'établissement.

ACADEMIE DE CAEN		BEP + CAP	Session 1999
Durée : 4 heures			EP2 : Fabrication
S U J E T 1		Feuille : 1/1	BIOSERVICES dominante A.T.A AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION