

SUJET N° 72M0906M

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- Crème Agnès Sorel et paillettes 4 personnes
- Steak grillé, sauce béarnaise
Pommes pont neuf 8 personnes

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Crème Agnès Sorel et paillettes		4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			
- Beurre	kg	0,100	1) Confectionner un fond de volaille PAI. 2) Préparer les légumes. 3) Marquer en cuisson le velouté. 4) Passer au chinois, crémier, porter à ébullition, tamponner au beurre et mettre au bain marie. 5) Tailler en julienne les blancs de volaille, la langue et les champignons.
- Blancs de poireaux	kg	0,160	
- Parures de champignons	kg	PM	
- Fond blanc de volaille PAI	kg	0,100	
- Farine	kg	0,100	
Finition			6) Étuver au beurre la julienne de champignons, puis adjoindre celle de langue et de blancs de volaille.
- Crème double	l	0,20	
- Beurre	kg	0,020	7) Confectionner les paillettes avec les rognures de feuilletage. 8) Mettre la garniture en soupière puis verser la crème brûlante.
Garniture			
- Blanc de volaille poché	kg	0,160	
- Langue écarlate	kg	0,080	
- Champignons de Paris	kg	0,160	
- Beurre	kg	0,050	
- Rognature de feuilletage	kg	0,100	
Assaisonnement			
- Sel fin	kg	PM	
- Gros sel	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	soupière

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Steak grillé sauce béarnaise Pommes Pont Neuf		8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> 1) Mettre le beurre à clarifier. 2) Parer le contre filet et découper 8 steaks. 3) Éplucher et tailler les pommes Pont Neuf. 4) Laver, trier et équeuter le cresson. 5) Pocher les pommes Pont Neuf. 6) Confectionner la béarnaise. 7) Marquer les steaks en cuisson. 8) Terminer la cuisson des pommes Pont Neuf. 9) Dresser.
- Contre filet non paré	kg	1,800	
- Huile	l	0,10	
Finition			
- Beurre	kg	0,020	
- Cresson	botte	$\frac{1}{2}$	
Sauce béarnaise			
- Vinaigre d'alcool	l	0,10	
- Échalotes	kg	0,040	
- Poivre en grains	kg	PM	
- Estragon	botte	$\frac{1}{4}$	
- Œufs (jaunes)	pièce	4	
- Beurre	kg	0,250	
- Cerfeuil	botte	$\frac{1}{4}$	
- Estragon	botte	$\frac{1}{4}$	
Garniture			
- Pommes de terre bintje	kg	2,000	
- Friture	l	PM	
Assaisonnement			
- Sel fin	kg	PM	
- Poivre du moulin	kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Friteuse, grill	4 grandes assiettes plat approprié

Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences

PLATS À RÉALISER :

- | |
|--|
| <p>1) Crème Agnès Sorel et paillettes</p> <p>2) Steak grillé sauce béarnaise, pommes Pont Neuf</p> |
|--|

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations culinaires :			
- Tailler en julienne, en bâtonnets	X		
- Ciseler des échalotes		X	
- Parer et détailler un contre filet		X	X
- Utiliser produits semi-élaborés	X		
Total	3 A	1 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2 B ou 2 C</i>	
Cuissons :			
- Griller des viandes rouges			X
- Étuver des légumes		X	
- Frire des pommes de terre		X	
- Cuire dans un liquide	X		
Total	1 A	2 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces :			
- Lier à la farine		X	
- Utiliser un PAI	X		
- Réaliser une sauce émulsionnée chaude			X
- Réaliser un velouté		X	
Total	1 A	2 B	1 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie :			
- Abaisser un feuilletage	X		
- Débiter un feuilletage		X	
- Cuire du feuilletage		X	
Total	1 A	2 B	0 C
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	