Panier CCF T2 G1 du 29 Mai 2015 Professeur : Ponçon-Andréan Patrick

SEP Le Clos d’Or 38000 Grenoble

Nom : Prénom :

Numéro de candidat : Attention : Parapher chaque pages

Ecrit : 7h30 à 9h00.

Vestiaires, choix matériels dressage, explications commis : 9h00 à 9h30

Production : 9h30 à 13H00.

Heures d’envoie des plats : 12h40, 12h50, 13h00.

Remise en état des locaux et bilan (évaluer son travail et celui de son commis) : 13h à 13h30.

**Dressage :**

* Plat N°1 : Croustade aux deux saumons
* Plat N°2 : création libre, cuisse de volaille farcie, réaliser une farce et garnitures
* Plat N°3 : choux chantilly et éclair au café

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1er plat** | Contraintes | Dressage |
| Indiquer les N° de phase et les temps prévus pour chaque phase.Préparation imposée | * Respecter la fiche fournie

Croustade aux deux saumons et fondue de poireau. | Production pour 8 personnes 2 portions à l’assiette6 portions au Plat |
| **2ème plat** | Techniques obligatoires | Conception personnelle | Dressage |
| Préparation libreRédiger la fiche technique créePréciser-les élémentsqualitatifs- les éléments quantitatifs- les n° des phases techniques de réalisation- Les temps pour chaque phase | * Désosser cuisse de volaille
* Réaliser une farce
* Farcir la cuisse
 | * Ficeler et mettre en œuvre une cuisson à votre convenance
* Réaliser un jus ou une sauce
* Prévoir deux garnitures

minimum dont une à base pomme de terre | **Production pour 8** personnes Dressage :2 portions à l’assiette6 portions au Plat |
| **3ème plat** | Contraintes | Dressage |
| Indiquer les N° de phase et les temps prévus pour chaque phase.Préparation imposée | * Respecter la fiche fournie

Choux Chantilly, Eclairs au café**Sur la liste du panier,** **compléter les 12 prix demandés** | **Production pour 8** personnes 2 portions à l’assiette6 Au plat sur dentelle |

Panier CCF T2 G1 du 29 Mai 2015 Professeur : Ponçon-Andréan Patrick

Liste des produits du panier mis à disposition

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Denrées | Unité | Quantité | Coût unitaire |
| Viandes – Charcuteries – Abats - Volailles |
| Cuisse de volaille pièce de 350g | p | 8 |  |
| Porc chair à saucisse | Kg | 0,150 |  |
| Porc poitrine fumée | Kg | 0,125 |  |
| Porc barde de lard | Kg | 0,100 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Poissons – Crustacés – Produits de la mer |
| Saumon filet frais cru | Kg | 0,500 |  |
| Saumon fumé tranché | Kg | 0,150 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Produits laitiers – Ovoproduits |
| Beurre doux | Kg | 0,400 |  |
|  |  |  |  |
| Oeuf | Pièce | 20 |  |
| Gruyère rapé | Kg | 0,175 |  |
| Lait demi-écrémé | Litre | 1,00 |  |
| Crème liquide | Litre | 1,00 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Produits surgelés – Produits PAI |
| Pâte feuilletée (plaque) | pièce | 1 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Produits de cave – Produits de bar |
| Vin blanc sec | Litre | 0,25 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Panier CCF T2 G1 du 29 Mai 2015 Professeur : Ponçon-Andréan Patrick

Liste des produits du panier mis à disposition

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Denrées | Unité | Quantité | Coût unitaire |
| Légumes – Fruits - Herbes |
| poireau | Kg | 1,500 |  |
| batavia | pièce | 1 |  |
| Tomate cerise | Kg | 0,100 |  |
| ail | Kg | 0,050 |  |
| aneth | Botte | 0,25 |  |
| Pomme de terre BF15 | Kg | 1,600 |  |
| carotte | Kg | 0,300 |  |
| Champignon de Paris | Kg | 0,200 |  |
| Céleri rave | Kg | 0,800 |  |
| échalote | Kg | 0,050 |  |
| Oignon gros | Kg | 0,300 |  |
| Persil plat | Botte | 0,25 |  |
| Tomate moyenne | Kg | 0,400 |  |
| menthe | Botte | 0,5 |  |
| fraise | Kg | 0,125 |  |
| groseille | Kg | 0,125 |  |
| Produits d’épicerie |
| Farine | Kg | 0,125 |  |
| Fond blanc de volaille | Kg | 0,050 |  |
| Huile d’arachide | Litre | 0,20 |  |
| Huile d’olive | Litre | 0,10 |  |
| Poudre à crème | Kg | 0,060 |  |
| Vinaigre de Xérès | Litre | 0,05 |  |
| moutarde | Kg | 0,040 |  |
| Sucre glace | Kg | 0,050 |  |
| Tomate concentrée | Kg | 0,080 |  |
| Vanille (extrait) | PM |  |  |
| Sucre semoule | Kg | 0,250 |  |
| Café (extrait) lyophilisé | PM |  |  |
| sucre glace | Kg | 0,050 |  |
| fondant | Kg | 0,200 |  |
|  |  |  |  |
| Mise en place centre d’examen – Produits divers |
| Poivre du moulin, curry, muscade | PM |  |  |
| Sel fin Sel gros | PM |  |  |
| Thym, laurier | PM |  |  |
|  | PM |  |  |
| 8 cercles à tartelettes |  | 8 |  |
|  |  |  |  |

**FICHE 1**

(A rendre complétée avec la copie)

|  |  |
| --- | --- |
| INTITULE :Croustade au deux saumons et fondue de poireau | FICHE TECHNIQUE N° 1Nombre de couverts : 8 |
| **DENREES** | **unité** | **quantité** | **N°****phase** | **TECHNIQUE** | **Durée** |
| **Pâte feuilletée (plaque)** | pièce | 1 |  | **Réaliser la fondue de poireau** |  |
|  |  |  |  | Emincer les poireaux. Disposer les poireaux émincés dans un sautoir beurré, assaisonner et ajouter 5cl d’eau. |  |
| **Fondue de poireau** |  |  |  | Couvrir d’un couvercle de papier sulfurisé. |  |
| poireau | Kg | 1,500 |  | Faire étuver lentement à couvert sans coloration. Refroidir. |  |
| beurre | Kg | 0,050 |  |  |  |
| curry | PM |  |  | **Réaliser l’appareil à crème prise salé (réserver au frais)** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Appareil à crème prise salée** |  |  |  | **Foncer les 8 moules** |  |
| Œuf entier | Pièce | 2 |  |  |  |
| Œuf (jaune) | Pièce | 2 |  | **Garniture deux saumons** |  |
| Sel, poivre, muscade | PM |  |  | Emincer le saumon fumé en julienne. Parer et désarêter le filet de saumon. Détailler le saumon cru en brunoise. |  |
| Crème liquide | Litre | 0,20 |  |  |  |
| Lait demi-écrémé | Litre | 0,20 |  | **Garnir les fonds de croustade** |  |
|  |  |  |  | Garnir les fonds de croustade de la fondue de poireau froide. |  |
| **Garniture 2 saumons** |  |  |  | Ranger les morceaux des deux saumons. |  |
| Saumon cru | Kg | 0,500 |  | Parsemer de gruyère râpé et recouvrir de crème prise. |  |
| Saumon fumé | Kg | 0,150 |  | Cuire au four à 180°c durant 45 minutes. |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Décor** |  |  |  | **Dresser et décorer** |  |
| batavia | Pièce | 1 |  | Dresser sur assiette individuelle. |  |
| Tomate cerise | Kg | 0,100 |  | Agrémenter les de batavia et tomate cerise. |  |
| Huile d’olive | Litre | 0,10 |  | Et vinaigrette |  |
| Huile d’arachide | Litre | 0,10 | http://1.bp.blogspot.com/-Ohja33W1N4M/T0vmHPV0d2I/AAAAAAAANRY/7yXtaSMV-Tc/s1600/IMG_5544.JPGhttp://www.google.fr/url?source=imglanding&ct=img&q=http://evaettorocoro.com/wp-content/uploads/2013/09/1-Quiche-au-saumon-et-au-poireaux-054.jpg&sa=X&ei=GTdHVealM8zlUYabg7AM&ved=0CAkQ8wc49AE&usg=AFQjCNF4cDjuOcgMKYq3CQeWU9Qsfb_DMA |  |  |
| Vinaigre de Xérès | Litre | 0,05 |  |  |  |
| Aneth | Botte | 0,25 |  |  |  |

**FICHE 2**

Fiche technique non valorisée à réaliser par le candidat

(A rendre complétée avec la copie)

|  |  |
| --- | --- |
| INTITULE : | FICHE TECHNIQUE N° 2Nombre de couverts : 8 |
| **DENREES** | **unité** | **quantité** | **N°****phase** | **TECHNIQUE** | **Durée** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| SCHEMA : |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**FICHE 3**

(A rendre complétée avec la copie)

|  |  |
| --- | --- |
| INTITULE :Choux Chantilly, Eclairs au café | FICHE TECHNIQUE N° 3Nombre de couverts : 8 |
| **DENREES** | **unité** | **quantité** | **N°****phase** | **TECHNIQUE** | **Durée** |
| **Pâte à choux** |  |  |  | **Réaliser la pâte à choux** |  |
| eau | Litre | 0,25 |  | Garnir deux poches (douille unie moyenne et unie grosse). |  |
| beurre | Kg | 0,065 |  | Coucher une plaque de 8 petits choux (douille unie moyenne). |  |
| Sucre semoule | Kg | 0,010 |  | Coucher une plaque de 8 éclairs (grosse douille unie). |  |
| farine | Kg | 0,125 |  | Dorer, enfourner à 180°c, 20 minutes. |  |
| Œuf | Pièce | 4 |  | Puis 10 minutes à 160°c (oura ouvert). |  |
| Œuf (dorure) | pièce | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  | **Fourrage des choux et des éclairs** |  |
| **Crème pâtissière au café** |  |  |  | **Réaliser la crème pâtissière au café.** |  |
| lait | Litre | 0,75 |  | Débarrasser, filmer au contact, refroidir en CRR à +4°c |  |
| Œuf (jaune) | Pièce | 4 |  | **Réaliser la crème Chantilly** |  |
| Sucre semoule | Kg | 0,150 |  |  |  |
| Poudre à crème | Kg | 0,060 |  | **Glaçage au sucre glace** |  |
| Café (extrait) lyophilisé | L | pm |  | Uniformiser les chapeaux |  |
|  |  |  |  | Saupoudrer de sucre glace |  |
| **Crème Chantilly** |  |  |  | Déposer le chapeau sur le chou |  |
| Crème liquide | L | 0,50 |  |  |  |
| Sucre glace | Kg | 0,050 |  | **Glaçage au fondant** |  |
| Vanille (extrait) | L | pm |  | Porter à ébullition 0,050Kg d’eau et le sucre. |  |
|  |  |  |  | Refroidir. Détendre le fondant avec un peu de sirop et l’extrait de café. |  |
| **Glaçage au sucre glace** |  |  |  | Tiédir sur feu doux le fondant jusqu’à 36°c maximum. |  |
|  |  |  |  | Tremper la partie plate inférieur des éclairs avec le fondant. |  |
| Sucre glace | Kg | 0,050 |  | Lisser avec une petite spatule. Laisser refroidir. |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Glaçage au fondant** |  |  | http://www.google.fr/url?source=imglanding&ct=img&q=http://www.apetitfeu.com/wp-content/uploads/edd/2014/09/PHOTO-CHOUX-CHANTILLY-17-03-12.jpg&sa=X&ei=GztHVb3RMcX5aqywgPAF&ved=0CAkQ8wc&usg=AFQjCNE7T3Gywky9HH-CzDW8XmRq4v9dPwhttp://www.google.fr/url?source=imglanding&ct=img&q=http://www.mangercacher.com/images/images_plats/gd_La-Delicieuse-Voltaire_Les-Entremets-individuels_Eclair-cafe.jpg&sa=X&ei=OztHVaPNOILlavDugIAM&ved=0CAkQ8wc&usg=AFQjCNE8Hpw6t0falBCHuEgtU3f5zhEp5w | **Finition et décor à votre gré** |  |
| Sucre semoule | Kg | 0,050 |  |  |  |
| Extrait de café | L | pm |  |  |  |
| Fondant | Kg | 0,200 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Décor** |  |  |  |  |  |
| menthe | Botte | 0,50 |  |  |  |
| fraise | Kg | 0,125 |  |  |  |
| groseille | Kg | 0,125 |  |  |  |

 **Date : Code : Chef : XXXXX Commis : //////**

 **Nom des plats : \* \* \***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N° phase | Techniques | Durées | **00H00** |  | **15** |  |  | **30** |  |  | **45** |  |  | **1H 00** |  |  | **15** |  |  | **30** |  |  | **45** |  |  | **2H 00** |  |  | **15** |  |  | **30** |  |  | **45** |  |  | **3H 00** |  |  | **15** |  |  | **30** | **45** | **4H00** |
|  | **🡮** | **🡮** | **🡮** | **🡮** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Remise en état des locaux** **et épreuve d’autoévaluation** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Envoi plat N°1**  | **Chef** | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **x** | **x** |  |  |
| **Commis** | **/** | **/** |
|  | **Envoi plat N°2** | **Chef** | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **x** | **x** |  |  |
| **Commis** | **/** | **/** |
|  | **Envoi plat N°3** | **Chef** | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **x** | **x** |
| **Commis** | **/** | **/** |

**Explications des codes couleurs : Préliminaires contaminents, Préparations propres, Mise en cuisson, Temps de cuisson, Finition, Dressage.**

Fiche pour l’épreuve orale

**Date : Nom du candidat :**

**Fiche pour l’évaluation épreuve E31 S2 : Pole 3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétence ⇔** | C3-2 Optimiser les performances de l’équipe |
| **Compétences opérationnelles ⇔** | C3-2.1 Évaluer son travail ou celui de son équipe |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Auto-évaluation des Indicateurs de performance⇔** | NM | Eca - | Eca + | M | Le positif, le négatif, les points à modifier à améliorer |
| **Diriger le commis** |  |  |  |  |  |
| **Assurer les techniques imposées** |  |  |  |  |  |
| **S’organiser lors de la production** |  |  |  |  |  |
| **Respecter des horaires d’envoie** |  |  |  |  |  |
| **Bilan général** |  |  |  |  |  |

**NM : très insuffisant ECA - : Insuffisant ECA + : Bien M : Très bien.**