

BON D'ECONOMAT A COMPLETER

BOUCHEE A LA REINE

Quantité **200** Couvert(s)

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Pâte feuilletée	Base	Appareil	Décor	Quantités Totales	
<p><u>PATE FEUILLETEE</u> - Réaliser une pâte feuilletée de 1 kg - Abaisser, détailler avec des emporte-pièces et confectionner 25 bouchées et les cuire</p> <p><u>BASE</u> - Réchauffer la garniture et le reste des bouchées</p> <p><u>DRESSAGE</u> - Garnir et dresser les bouchées au choix du candidat</p>	<p><u>CREMERIE</u> Beurre doux kg Margarine feuilletage kg</p>		[]			0.250	0.250 []	
	<p><u>LEGUMERIE</u> Laitue</p>	Pièce botte				3 2	3 2	
	<p><u>ECONOMAT</u> []</p>	kg	1.000				1.000	
	<p>[]</p>	kg	0.100				0.100	
	<p><u>DIVERS</u> Croûte à bouchée diamètre 8.5 H 5 cm</p>	pièce			175		175	
	<p><u>ASSAISONN.</u> Sel fin</p>	Pm	Pm				Pm	
	<p><u>CONSERVES</u> Garniture à bouchée traditionnelle en 5/1</p>	boite				[]	[]	

CODE EPREUVE :		CONCOURS : Maître Ouvrier	SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admission n°1		
Durée : 6h	Coefficient : 5	Code sujet : 65NB00	Page : 1/2	

BON D'ECONOMAT A COMPLETER

**CUISSE DE POULET SAUTE CHASSEUR
P. MOUSSELINE**

Quantité **200** Couvert(s)

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Sauce	Finition	Décor	Pomme mousseline	Quantités Totales
<p><u>BASE</u> - Habiller les cuisses de poulet</p> <p><u>CUISSON ET SAUCE</u> - Parer, laver et émincer les champignons - Ciseler les échalotes - Marquer en cuisson un sauté déglacé - Réaliser la sauce, réaliser une purée mousseline déshydratée</p> <p><u>DRESSAGE</u> - Poulet sur plat rond, nappés de sauce, estragon et cerfeuil haché en décor</p>	<u>BOUCHERIE</u>							
	Cuisse de poulet de 0.25	pièce	[]					[]
	<u>CREMERIE</u>							
	Beurre doux	kg	1.333	0.667	0.667		0.600	3.267
	[]	l					20.00	20.00
	<u>LEGUMERIE</u>							
	Cerfeuil	Botte			0.2			0.2
	[]	kg		2.000				2.000
	Echalotes	kg			[]			[]
	[]	Botte				0.2		0.2
	Persil en branche	botte					1	1
	<u>ECONOMAT</u>							
	Farine t45	kg	1.667					1.667
	[]	l	2.00					2.00
	<u>CAVE</u>							
[]	l			0.67			0.67	
Vin blanc	l			2.00			2.00	
<u>DIVERS</u>								
[]	kg			0.800			0.800	
Purée mousseline P de T granulée	kg						6.667	6.667
<u>ASSAISONN.</u>								
Sel fin (kg)	kg						0.233	0.233

CODE EPREUVE :	CONCOURS : Maître Ouvrier	SPECIALITE : Cuisine
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admission n°1
Durée : 6h	Coefficient : 5	Code sujet : 65NB00
		Page : 2/2