



TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

« *Cuisine* »

Session 2022

ÉPREUVE ACADÉMIQUE

DOSSIER CANDIDAT

SUJET PHASE PRATIQUE

« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2 heures

Thème :

Crêpes « façon wrap » à la truite de mer marinée et aux légumes

1) Travail à réaliser

- Réaliser une pâte à crêpe
- Sauter des crêpes
- Réaliser une marinade
- Tailler finement un filet de truite de mer et mariner
- Tailler une julienne de légumes
- Monter une crème fouettée salée
- Réaliser un coulis de poivrons
- Monter et détailler les wraps
- Torréfier les pignons de pin
- Assaisonner le mesclun

2) Dresser

- Quatre portions sur assiette
- Dresser librement en respectant les codes et usages professionnels

3) Entretien individuel en présence du jury (5 minutes)

- Déguster et commenter sa production
- Rendre compte de son activité

DOCUMENT TECHNIQUE

Crêpes « façon wrap » à la truite de mer marinée et aux légumes

(pour 4 personnes)

Ingrédients	unité	quantité	Techniques
<u>Pâte à crêpes</u>			Réaliser la pâte à crêpes Sauter les crêpes
Farine type 45	kg	0,125	
Huile d'olive	litre	0,005	
Lait demi écrémé UHT	litre	0,250	
Œuf	pièce	2	
Sel fin	PM		
<u>Truite de mer marinée</u>			Réaliser une marinade instantanée Tailler finement la truite de mer, mariner
Baie rose	PM		
Citron jaune	kg	0,100	
Huile d'olive	litre	0,02	
Truite de mer filet	kg	0,200	
<u>Julienne de légumes</u>			Tailler les légumes en julienne Assaisonner la julienne de légumes
Betterave chioggia	kg	0,100	
Carotte	kg	0,100	
Champignon de Paris	kg	0,100	
Citron jaune	kg	0,050	
Huile d'olive	litre	0,02	
Miel liquide	kg	0,010	
Radis noir	kg	0,100	
Sauce soja	litre	0,05	
<u>Crème fouettée à la ciboulette</u>			Ciseler la ciboulette Fouetter la crème Ajouter le jus de citron et la ciboulette Ciselée, rectifier l'assaisonnement
Ciboulette	botte	0,25	
Citron jaune	kg	0,100	
Crème liquide 35 % MG	litre	0,20	
Sel fin, poivre blanc moulu			
<u>Coulis de poivron</u>			Peler le poivron rouge, émincer et étuver Ciseler le basilic et ajouter dans le coulis Ajouter L'huile d'olive et le vinaigre Assaisonner et mixer
Basilic	botte	0,125	
Huile d'olive	litre	0,01	
Poivron rouge	kg	0,100	
Vinaigre de xérès	litre	0,02	
Sel fin, poivre moulu			
<u>Décor et finition</u>			Monter les wraps et les détailler Réaliser la vinaigrette Assaisonner le mesclun Torréfier les pignons Dresser les 4 assiettes
Huile d'olive	litre	0,010	
Mesclun	kg	0,040	
Pignon de pin	kg	0,010	
Radis rose	botte	0,25	
Vinaigre balsamique	PM		