

# TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

*Approfondissement*  
*« Organisation et Production Culinaire »*

Session 2018

ÉPREUVE ACADÉMIQUE

**DOSSIER CANDIDAT**

# **SUJET PHASE PRATIQUE**

« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2 heures

## **Présenter :**

### **Tarte de légumes**

1) **Travail à réaliser :**

- Vérifier les denrées
- Réaliser une pâte brisée
- Foncer un cercle pour quatre personnes et deux cercles individuels
- Cuire à blanc les fonds de tarte
- Réaliser un demi-litre de sauce Mornay au Comté
- Escaloper et sauter des champignons de Paris
- Tourner deux têtes de champignons et cuire à blanc
- Ciseler une échalote, suer
- Tailler une julienne de poireau, étuver
- Tailler une brunoise de poivron rouge, suer
- Cuire à l'anglaise du brocoli
- Garnir les fonds de tarte avec les légumes
- Napper de sauce Mornay et gratiner
- Dresser et présenter deux assiettes et un plat pour quatre.

### **Entretien individuel en présence du jury (5 minutes)**

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

**LISTE DU PANIER À DISPOSITION DU CANDIDAT  
« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »**

Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
<b>Crèmerie</b>			<b>Économat</b>		
Beurre doux	kg	0.500	Farine type 55	kg	0.400
Comté	kg	0.080	Noix de muscade	PM	
Lait UHT demi-écrémé	Litre	0.50			
Œuf	Pièce	7			
			<b>Mise en place</b>		
			Poivre blanc moulu	PM	
			Sel fin	PM	
			Sel gros	PM	
<b>Fruits et légumes</b>					
Brocoli	kg	0.150			
Champignon de Paris	kg	0.100	<b>Matériel de cuisine</b>		
Citron jaune	kg	0.200	Cercle à tarte Ø 16 cm	Pièce	1
Échalote	kg	0.030	Cercle à tarte Ø 8 cm	Pièce	2
Poireau	kg	0.200	Pois de cuisson	PM	
Poivron rouge	kg	0.150			
			<b>Matériel de dressage</b>		
			Assiette grande	Pièce	2
			Papier gaufré	Pièce	1
			Plat rond	Pièce	1