**ENTRAINEMENT A L’EPREUVE ECRITE DE L’EPREUVE E31 PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

|  |
| --- |
| **PARTIE ÉCRITE**  |
| Commande | Documents à disposition | Consignes au candidat  | Horaires |
| **Un plat libre :** | Annexe B : produits du panier | - Concevoir la fiche technique du plat libre pour 6 personnes (**Annexe A)**- Créer à partir du panier (**Annexe B**), une préparation pour six personnes en exprimant votre personnalité et en faisant valoir vos compétences professionnelles et votre connaissance des pratiques modernes en restaurationCe plat comportera **obligatoirement** :* Une préparation chaude à base de fromage de chèvre
* Une préparation froide à base de fromage de chèvre
* L’utilisation des asperges vertes, de l’avocat et du jambon serrano sont obligatoires.
* Une sauce émulsionnée froide.
* Une sauce chaude à base de crème.

- représenter le dressage de votre plat vu de dessus avec une légende sur le document fourni (**Annexe C**) | 1 H |
|  |

**ANNEXE A**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE - FICHE TECHNIQUE DU PLAT LIBRE** |

 | **1** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Candidat N°:** **Nom :****Prénom :** | **Intitulé du plat :****Nombre de couverts** |
|  |  |  |  |
| **DESCRIPTIF DU PLAT** |   |
|  |  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |
| **DENRÉES****(classée par préparation)** | **Unité** | **Quantité** | **N°****phase** | **TECHNIQUE** | **Durée** |
|  |   |   |  |  |   |
|   |   |   |  |  |   |
|   |   |   |  |  |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |  |   |
|   |   |   |  |   |   |
|  |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |  |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |  |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |   |   |
|  |   |   |  |  |   |
|  |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |   |   |
|  |   |   |  |  |   |
|  |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |  |   |
|   |   |   |  |   |   |
|   |   |   |  |  |   |
| **Consignes et Matériel de dressage** | **Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat** |
|
|   |   |

**ANNEXE B**

**MATIÈRES PREMIÈRES DU PANIER (plat libre)** et mise en place à disposition si besoin pour les présentations libres

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denrées du panier** | **Unité**  | **Quantité**  |
| **Economat** |  |  |
| Câpres | Kg | 0.030 |
| Chapelure | KG | 0.150 |
| Cornichon  | Kg | 0.030 |
| Epices à disposition en cuisine | PM | PM |
| Vinaigre à disposition en cuisine | L | PM |
| Huile d’arachide | L | 0.2  |
| Huile d’olive | L | 0.3 |
| Miel  | Kg  | 0.030  |
| Moutarde  | Kg | 0.030 |
| Pignon de pin | Kg | 0.020 |
| Poivre du moulin | PM | PM |
| Thym | PM | PM  |
| Sel fin | PM | PM |
| **Crèmerie** |  |  |
| Beurre  | kg | 0.100 |
| Œuf frais | Pièce | 8 |
| Crème liquide | L | 0.10 |
| Fromage de chèvre frais | Pièce | 2 |
| parmesan | kg | 0.100 |
| **Fruits et légumes** |  |  |
| Ail | Kg | 0.025 |
| Asperges vertes | Pièce | 6 |
| Avocat | Pièce | 3 |
|  Basilic | Botte  | 1/4 |
| Céleri rave  | Pièce  | ¼  |
| Ciboulette  | Botte | 1/4 |
| Echalote  | Kg | 0.050 |
| Endives rouges | Kg | 0.100 |
| Courgette | Kg | 0.200 |
| Persil  | Kg | 0.025 |
| Pommes Granny Smith  | Kg  | 0.100  |
| Tomate cerise | Kg | 0.100 |
| Orange  | Pièce | 1 |
| Germes de betterave | Kg | 0.010 |
| **Charcuterie** |  |  |
| Jambon serrano en tranches | Pièce | 6 |

**ANNEXE C SCHEMA DU PLAT LIBRE**

Indiquer le nom des préparations et les situer sur le schéma à l’aide d’une flèche.