

Candidat N°:		Entrecôte double sauce marchand de vin pommes dauphines tomate rôtie			
DESCRIPTIF					
Points critiques CCP		CCP1	Respecter la marche en avant dans le temps et dans l'espace		
		CCP2	Respecter la sécurité alimentaire en maîtrisant la cuisson du carré		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
Base			1 – 1	Mettre en place les postes de travail. Vérifications, stockage des denrées	15'
Pièces de bœuf (entrecôte)	Pièce	4	1 – 2	Habiller, parer les morceaux de bœuf	10'
huile d'arachide	Litre	0,20	1 – 3	Laver, éplucher les légumes	15'
Assaisonnement			1 – 4	Réaliser les pommes Pont-Neuf	20'
Sel fin / Poivre	PM			Parer les pommes de terre sans exagération et tailler (bâtonnet de 6-7 cm de long sur 1 cm de section carrée).	
Sauce marchand de vin				Rincer les pommes de terre et les réserver dans un bahut avec de l'eau froide.	
Vin rouge	Litre	0,10		Bien épongées les pommes de terre par petites quantités.	
Fond brun lié	Litre	0,50		Les pocher ou les blanchir sans coloration dans un bain de friture à 150°C - 160°C	
Echalote	Kg	0,080	1 – 6	Préparer les tomates confites	10'
Beurre	Kg	0,050		Couper les tomates en deux transversalement, les assaisonner,	
Persil	Kg	0,020		Arroser d'un filet d'huile d'olive, cuire au four	10'
beurre	Kg	0,040	1 – 7	Préparation les éléments de la sauce	
sel	PM			Eplucher, laver et ciseler finement les échalotes.	
persil	Kg	0,020		Hacher le persil.	
Pomme de terre			1 – 8	Marquer les viandes en cuisson	10'
Pomme de terre	Kg	2,200		Nettoyer, brosser et huiler le grill si nécessaire.	
sel	PM			Enduire les entrecôtes d'une fine couche d'huile, puis les poser sur le grill dans le sens de la diagonale.	20'
Tomate rôties				Quadrilleer la première face en les faisant pivoter d'un quart de tour (laisser cuire quelques minutes suivant l'épaisseur de la viande et le point de cuisson souhaitée par le client : bleu, saignant , à point, bien cuit).	
Tomate	Kg	0,750		Retourner le morceaux et quadriller l'autre face.	
Huile d'olive	PM			Débarrasser et assaisonner.	
Sel / poivre	PM		1 – 9	Réaliser la sauce marchand de vin	20'
				Faire suer les échalotes.	
				Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire.	
				Ajouter le fond brun de veau lié réduire à nouveau.	
				Monter la sauce au beurre en vannant hors du feu	
				Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.	
			1 – 10	Dresser	10'
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
Envoi sur plat oval pour les table de deux le reste sur assiette ronde.					

Candidat N°:		Tarte amandine aux poires			
DESCRIPTIF					
Points critiques CCP		CCP1 Respecter l'hygiène et le refroidissement rapide CCP2 CCP3			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
Pâte brisée sucrée			2.1	Réaliser les pesées	10
	Kg	0,125			
eau	Litre	0,05	2.2	Réaliser la pâte brisée sucrée par sablage	15
farine	Kg	0,250		sabler la farine et le beurre, disposer en fontaine, ajouter l'eau, le jaune d'œuf, le sel et le sucre.	
œuf jaune	Pièce	1		fraisier, réunir et former deux boules, reposer au frais	
sel	Kg				
sucre	Kg	0,025	2.3	Abaisser, foncer et pincer deux tartes	15
Crème d'amandes			2.4	Réaliser la crème d'amandes	15
amande en poudre	kg			crémer le beurre et le sucre, ajouter les œufs un à un, mélanger, puis ajouter la poudre d'amande, le rhum	
beurre	kg	0,100		et la vanille liquide.	
	Pièce	2			
rhum	Litre	0,02	2.5	Garnir les tartes	10
sucre semoule	kg	0,100		Masquer le fond des tartes de crème d'amandes, disposer les oreillons d'abricots égouttés.	
vanille extrait liquide	Litre	PM			
			2.6	Cuire les tartes au four	5
Garniture				A 180°C pendant 45 minutes, décercler 10 minutes avant la fin de la cuisson.	
Poires au sirop (oreillons)	Boite 1/1	1			
Finition			2.7	Abricoter les tartes	5
nappage blond	kg	0,100			
			2.8	Dresser selon les consignes	5
			2 – 8		
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
<i>Dressage sur plat rond</i>					