

Candidat N°:	Magret de canard à l'orange, pommes dauphines et tomates provençales				
DESCRIPTIF	<i>filet de canard gras sauté servi avec sa sauce sucrée, salée à l'orange décoré de quartier d'orange et accompagné de pommes dauphines et de tomates provençales</i>				
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'
Magret de canard	Pièce	4	1 – 2	Habiller, parer et inciser la peau des magrets	10'
Assaisonnement			1 – 3	Laver, éplucher les légumes	15'
Sel fin / Poivre	PM		1 – 4	Cuire les pommes de terres à l'anglaise	
Sauce				Départ au froide, salé	
Vin blanc	Litre	0,10	1 – 5	Confettionner la pâte à choux	
Fond brun lié	Litre	0,50	1 – 6	Réaliser l'appareil à pommes dauphines	20'
Sucre semoule	Kg	0,050		Au terme de la cuisson des pommes de terre, les	
Eau	Litre	0,20		égoutter, les sécher devant l'entrée du four.	
Vinaigre de vin	Litre	0,05		Les passer au tamis	
Citron	Pièce	0,5		Mélanger cette pulpe à la pâte à choux et vérifier	
Curaço	Litre	0,05		l'assaisonnement.	
Jus d'orange	Pièce	2		Façonner les pommes dauphines à la cuillère, les	
Beurre	Kg	0,050		cuire dans une friture chaude à 170°C	
zeste d'orange confit				Au terme de la cuisson, bien les égoutter.	
Eau	Kg	0,100	1 – 7	Préparer les tomates à la provençale	15'
Sucre semoule	Kg	0,050		Couper les tomates en deux transversalement,	
Zeste d'orange	PM			les assaisonner, les saupoudrer de chapelure,	
Quartier d'orange				persil et ail haché finement.	
Orange	Pièce	4		Arroser d'un filet d'huile d'olive, cuire au four	
Pomme dauphine			1 – 8	Préparation des magrets	30'
Pomme de terre	Kg	0,900		Poser dans un sautoir bien chaud sans matière	
Sel gros	PM			grasse, la peau dessous. Assaisonner.	
Muscade	PM			Lorsque la peau sera bien rissolée, retourner les	
Pâte à choux				magrets sans les piquer et terminer la cuisson au	
Eau	Litre	0,25		four une dizaine de minutes (cuisson rosé).	
Beurre	Kg	0,100		Les réserver au chaud.	
Sel	PM			Réaliser une gastrique (caramel brun décuit au	
Farine	Kg	0,200		vinaigre).	
Œuf	Pièce	6		Dégraissier le sautoir, ajouter la gastrique, le fond	
Tomate provençale				brun lié et laisser réduire.	
Tomate	Kg	0,750		Hors du feu ajouter le jus d'orange et le jus de citron	
Ail	Kg	0,050		le curaço, le zeste d'orange taillé en fine julienne,	
Persil	Botte	0,5		blanchi et confit.	
Chapelure	Kg	0,100			
Huile d'olive	PM		1 – 9	Dresser	10'
Sel / poivre	PM				
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
<i>Envoi sur plat oval pour les table de deux le reste sur assiette ronde.</i>					

Candidat N°:	Tarte aux pommes à l'Alsacienne				
DESCRIPTIF	Tarte en pâte brisée sucrée garnie de quartiers de pommes et d'un appareil à crème prise parfumé à la vanille				
Points critiques CCP	CCP1 CCP2 CCP3	Respecter l'hygiène et le refroidissement rapide			
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée min.
Pâte brisée sucrée			2.1	Réaliser les pesées	
beurre	Kg	0,125			
eau	Litre	0,05	2.2	Réaliser la pâte brisée sucrée par sablage	
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	0,005			
sucré	Kg	0,025	2.3	Abaissier, fonger et pincer deux tartes	
Appareil à crème prise			2.4	Réaliser l'appareil à crème prise sucré	
Œuf (jaune)	Pièce	1		Mélanger les œufs, les jaunes avec le sucre	
crème fraîche	Litre	0,10		Ajouter le lait et la crème, parfumer à la vanille	
lait	Litre	0,20		Passer au chinois étamine	
Œuf entier	Pièce	2			
sucré semoule	Kg	0,050	2.5	Préparer et garnir la tarte	
vanille liquide	Litre	pm		Eplucher, citronner et tailler les pommes en 8 quartiers	
				Garnir les fonds de tarte avec les pommes	
				Répartir la crème prise dans la tarte	
Garniture				Cuire au four à 180°C	
Pommes	Kg	0,600		Décroquer les tartes 10 mn avant la fin de la cuisson	
citron	Pièce	0,5		Saupoudrer de sucre glace, terminer la cuisson	
			2.6	Dresser	
				Chauffer le fondant au bain-marie	
				Tremper le dessus des choux dans le fondant	
			2 – 8	Dresser	5'
Consignes & Matériel de dressage		Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat			
Dressage sur plat rond					