

PLAT N° : 1	Potage Saint-Germain aux croûtons, quenelles de crème fouettée à la menthe	Base 8 personnes	Sujet n° 1								
DESCRIPTIF : Potage à base d'une purée de pois cassés. Il est accompagné de disques de pain de mie sautés, surmontés d'une quenelle de crème fouettée à la menthe.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES	VALEUR									
	PHASES ESSENTIELLES										
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) RÉALISER LE POTAGE - Blanchir les pois cassés. - Détailler la poitrine et la blanchir. - Tailler les légumes en paysanne. - Cuire le potage.	CHARCUTERIE										
	Poitrine de porc salée	Kg	0,100					0,100			
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg	0,020					0,020			
	Carotte	Kg	0,050					0,050			
	Menthe	Botte				0,25	0,25	0,5			
	Oignon	Kg	0,050					0,050			
	Poireau	Kg	0,050					0,050			
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,040	0,020	0,020				0,080		
Crème liquide	L			0,10	0,25			0,35			
BOULANGERIE											
Pain de mie (tranches)	Kg		0,250					0,250			
ÉCONOMAT											
Huile	L		0,10					0,10			
Pois cassés	Kg	0,600						0,600			
DIVERS											
Fond blanc de volaille	L	2,50						2,50			
DRESSAGE :											
2 PORTIONS À L'ASSIETTE								TOTAL DENRÉES			
6 PORTIONS EN SOUPIÈRE								ASSAISONNEMENTS			
								COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat