

**MINISTERE DE LA JEUNESSE, DE L'EDUCATION NATIONALE ET
DE LA RECHERCHE**

CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE

BAP G

SPECIALITE « COMMIS DE CUISINE »

SESSION 2003

EPREUVE D'ADMISSION

DUREE : 1H30 – COEFFICIENT : 3

Centre organisateur : INSA de LYON

SUJET

Réaliser le plat suivant, pour quatre personnes, pendant la durée imposée de 1 heure 30, envoi compris :

- POULET SAUTE CHASSEUR
- RIZ PILAF

Vous devez :

- respecter les techniques culinaires,
- suivre les règles d'hygiène de la réglementation en vigueur (notamment par l'arrêté du 29 septembre 1997).

Le poste doit être remis en état.

FICHE TECHNIQUE

POULET SAUTE CHASSEUR – 4 personnes			
DENREES	QUANTITES	QUANTITES	PROGRESSION
Poulet	1 kg		Découper à cru du poulet
Farine	0,060		Saler, poivrer et fariner les morceaux de poulet
MG	0,050		Marquer le poulet en cuisson puis le débarrasser au chaud
Echalotes	0,030		
Champignons		0,250	Faire sauter les champignons émincés dans le sautoir + échalotes
Cognac	PM		Flamber au cognac
Vin blanc	0,10 l		Déglacer au vin blanc et laisser réduire
Fond brun lié	0,15 l		
Sel - poivre	PM		Mouiller avec le fond de veau lié
Estragon		PM	Monter la sauce au beurre
Cerfeuil		PM	Dresser sur plat
RIZ PILAF - 4 personnes			
Riz prétraité	0,200		Ciseler les oignons
Oignons	0,040		Nacrer le riz
Beurre	0,040		Mouiller à 1,5 volume + BG
			Présentation sur plat