



CONCOURS EXTERNE

ITRF

Numéro de candidat

BAP G

Patrimoine, logistique, prévention et restauration

Emploi type

ATRF Commis de cuisine

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE

9 juin 2011

SUJET

Durée de l'épreuve : 1H30

Coefficient 3

Ce document comporte une fiche technique de fabrication

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE			Unité de production	NBRE DE COUVERTS
Quiche au saumon				08
DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉS	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>ÉLÉMENTS DE BASE</u>			<p>1- Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 - Confectionner la pâte Brisée.</p> <p>3 – Préparer la garniture. Tailler en petite brunoise le poivron.</p> <p>4- Foncer les quiches.</p> <p>5- Confectionner l'appareil à crème prise salé.</p> <p>6 –Marquer les quiches en cuisson.</p> <p>7 – Débarrasser les quiches sur une grille de pâtisserie.</p> <p>8- Dresser la quiche.</p>	
<u>Pâte Brisée :</u>				
Farine type 55	kg	0,250		
Sel fin	kg	0,005		
beurre	kg	0,125		
Œuf(jaune)	kg	1		
eau	l	0,05		
<u>Garniture:</u>				
Saumon fumé	kg	0,250		
Gruyère râpé	kg	0,200		
Poivrons	pièce	1/2		
<u>Appareil à crème prise salé :</u>				
Œufs (entiers)	Pièce	2		
Œufs (jaunes)	Pièce	2		
lait	L	0,25		
crème	L	0,25		
<u>ASSAISONNEMENT</u>				
Sel fin	Kg	PM		
Piment de cayenne	Kg	PM		
aneth	Kg	0,015		
<u>DECOR</u>				
Persil frisé	pièce	1/2		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE	