

## LES JURYS DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

### Consignes d'examen

Cycle	2019-2020/1
Titre	CESS Professionnel
Option	Cuisinier de collectivité
Matières	Connaissance du matériel Connaissance des matières Economat-gestion des stocks Hygiène-sécurité du travail- législation T.P.M. cuisine de collectivité T.P.M. service

## I. Condition pour présenter l'examen

- S'être présenté à la **rencontre obligatoire** du 8 novembre 2019 à 9h30 (voir horaire en ligne). **Attention : En cas d'absence à la rencontre obligatoire vous ne serez pas convoqué à l'examen pratique.**
- Etre présent à l'heure prévue à l'examen.
- Se présenter avec le **matériel requis** suivant : une tenue de cuisine qui respecte les conditions d'hygiène et de sécurité ainsi qu'une hygiène personnelle irréprochable (pas de maquillage, piercing et bijoux aux mains et aux oreilles).
- La charlotte et les gants peuvent être fournis sur place.
- Etre, le cas échéant, muni de son matériel personnel (par exemple de quoi allumer le fourneau, ses couteaux, paire de ciseaux, etc.)

## II. Menus

Le candidat doit être capable de réaliser les menus suivants. Il lui sera demandé de réaliser l'un d'entre eux, le jour de l'épreuve.

Le candidat doit également être en mesure d'assurer le service en salle.

Durant l'épreuve, le candidat devra être capable de commenter chaque étape du service et de la confection de son menu, en utilisant le vocabulaire adéquat.

<b><u>Menu 1 :</u></b>	<b><u>Menu 2 :</u></b>
➤ Verrines	➤ Verrines
➤ Crabe feuilleté	➤ Coquille Saint Jacques sauce aux crevettes
➤ Magret de canard aux poires et miel	➤ Magret de canard aux fruits rouges
➤ Gratin dauphinois	➤ Pommes dauphine
➤ Couronne fourrée aux framboises	➤ Poires au miel et au beurre salé en feuilleté

### III. Fiches techniques

#### Crabe feuilleté (16)

<p>800 gr de crabe</p> <p>8 échalotes 4 càs de vinaigre d'alcool 60 cl vin blanc sec Sel, poivre</p> <p>8 poireaux Beurre 4 càc de curry 4 càs de crème fraîche 1 plan de ciboulette 200 à 300 gr de beurre 2 œufs 1,2 kg pâte feuilletée</p>	<p>1. Egoutter le crabe.</p> <p>2. Dans une casserole, y mettre les échalotes coupées menu, 4 càs de vinaigre d'alcool, 60 cl de vin blanc, 3 pincées de sel, 1 càc de poivre moulu à cuire sur feu doux jusqu'à l'obtention de 4càs.</p> <p>3. Couper les poireaux en très fines lamelles et les ajouter à un peu de beurre. Saler, poivrer et laisser cuire doucement.</p> <p>4. Dans la réduction, ajouter 4 càc de curry, 4 càs de crème fraîche et bien mélanger sur feu doux.</p> <p>5. Nettoyer le crabe, ensuite ajouter à la réduction les brins de ciboulette, 200 gr de beurre, mélanger et augmenter le feu 2 ", la sauce est finie.</p> <p>6. Verser cette sauce sur la chair de crabe.</p> <p>7. Chair de crabe et poireaux sont à mettre dans la pâte feuilletée coupé en forme de crabe</p> <p>8. Dorer avec l'œuf et mettre au four pour 30' à 180°C.</p>
---	--

#### Magret de canard aux poires et au miel :

##### Ingrédients (16 pers.)

##### Mode opératoire

<p>8 magrets de canard 4 càs de fond de veau en poudre 8 poires 16 dl de vin blanc sec 10 càs de miel 2 bâtons de cannelle 6 clous de girofle Persil plat poivre</p>	<p>1. Faire cuire les magrets de canard 2 à 3' côté peau, dans une poêle, à feu vif Les retourner et prolonger la cuisson 4'</p> <p>2. Les disposer dans une casserole Saupoudrer de fond de veau, poivrer et faire cuire 20'</p> <p>3. Eplucher les poires en conservant la queue</p> <p>4. Porter le vin blanc à ébullition dans une casserole, avec le miel, la cannelle, les clous de girofle Laisser frémir, 5', en mélangeant de temps en temps Faire cuire les poires 10 à 15' Oter du feu et laisser refroidir dans le sirop</p> <p>5. Nettoyer le persil, en réserver quelques pluches pour la décoration Ciseler finement le reste</p> <p>6. Egoutter les poires et les couper en lamelles</p> <p>7. Oter les magrets de la casserole, les couvrir et laisser reposer 5'</p> <p>8. Filtrer le sirop, ajouter le persil ciselé et laisser réduire de 1/3</p> <p>9. Couper les magrets en tranches, disposer sur les assiettes, ajouter les lamelles de poires Napper de sirop, décorer de pluches de persil et servir</p>
--	--

### Gratin dauphinois :

#### Ingrédients (16 pers.)

3 kg de pommes de terre 1 l de crème 1 dl de lait 100 gr de beurre 1 gousse ail / sel / poivre 300 gr de gruyère râpé	1. Eplucher et laver les pommes de terre. 2. Frotter un plat à gratin avec de l'ail  3. Beurre le plat. 4. Préchauffer le four. 5. Couper les pommes de terre en rondelles. 6. Mettre les pommes de terre dans une terrine. Saler et poivrer. 7. Mettre les pommes de terre dans un plat en couches. 8. Couvrir les pommes de terre avec la crème et le lait. 9. Parsemer de fromage et de noisettes de beurre. 10. Cuire 1h15' à Th 5.
--	---

### Couronne fourrée aux framboises :

#### Ingrédients (16 pers.)

<u>Pâte à choux</u> 500 gr de farine 7,2 dl d'eau 320 gr de margarine 12 œufs 100 gr de sucre semoule	1. Recouvrir la plaque de papier sulfurisé. 2. Tracer 8 cercles de 8 cm de Ø 3. Préchauffer le four à 210°C 4. Réaliser la pâte à choux. 5. Verser la pâte dans une poche à douille cannelée de 1,5 cm de Ø. 6. Former une 1 <sup>ère</sup> couronne de pâte de 2 à 3 cm de large sur le cercle et façonner une
<u>Garniture</u> 1 kg de framboises 8 dl de crème 40% 80 gr de sucre impalpable Essence d'amande	2 <sup>ème</sup> couche à l'intérieur de la 1 <sup>ère</sup> et les surmonter d'une 3 <sup>ème</sup> couche posée à cheval sur les 2 autres. 7. Badigeonner au jaune d'œuf. 8. Placer quelques amandes au-dessus. 9. Enfourner 40'.
<u>Coulis</u> 800 gr de framboises 150 gr de sucre impalpable Jus de citron	10. Mixer les fruits pour le coulis et ajouter le sucre et le jus de citron 11. Passer au tamis et mettre au frigo 12. Couper les framboises en 2 pour la garniture 13. Couper les couronnes en 2 aux 2/3 de la hauteur 14. Déposer sur un plat 15. Battre la crème en chantilly 16. Garnir à la poche à douille avec la ½ de la crème 17. Garnir de framboises 18. Ajouter le reste de crème 19. Remettre le couvercle 20. Saupoudrer de sucre impalpable et verser le coulis

### Coquille Saint Jacques sauce aux crevettes :

#### Ingrédients (16 pers)

100 gr de margarine 600 à 700 gr de crevettes 16 carottes 16 échalotes 80 champignons 1 jus de citron 4 gousses d'ail <u>Sauce</u> 80 gr de margarine 80 gr de farine 1 l de lait 1 jus de citron 4 dl de crème fraîche 8 càs de concentré Sel – poivre – paprika - cayenne	1. Rincer les crevettes à l'eau froide 2. Emincer très finement les carottes, l'ail et les échalotes 3. Faire revenir le tout dans la matière grasse pendant 2' 4. Ajouter les crevettes 5. Réaliser une sauce aurore et ajouter les épices 6. Laver et émincer les champignons et enlever les pieds 7. Les faire blanchir 5' 8. Ajouter les champignons et les crevettes à la sauce 8. saler, poivrer les coquilles saint Jacques et les poêler quelques minutes 9. Placer les coquilles sur assiette et napper de sauce 10. Décorer de persil
--	---

### Magret de canard aux fruits rouges :

#### Ingrédients (16 pers)

8 magrets de ± 200 gr 200 gr de matière grasse sel poivre 20 càs de vin blanc sec 6 càs de cognac 4 càs de miel 12 càs de fruits de la forêt surgelés 4 dl crème	1. Supprimer une partie de la peau du magret en lui donnant une forme régulière 2. A l'aide du couteau chef inciser la peau en la quadrillant superficiellement (ne pas atteindre la chair) 3. Faire fondre le beurre couleur noisette 4. Poêler les magrets côté peau et laisser cuire ± 12' 5. Retourner les magrets et assaisonner et laisser cuire ± 7' 6. Retourner, assaisonner et réserver au chaud 7. Dégraisser le jus de cuisson et déglacer avec le vin blanc et le cognac 8. Ajouter le miel et les fruits de la forêt. Laisser réduire jusqu'à bonne onctuosité 9. Trancher en biseau Ranger en rosace au milieu du plat Napper de sauce Placer la sauce restante dans la saucière  <u>Accompagnement</u> <u>Purée de céleri</u> <u>Fagots de haricots</u> <u>Compote de fruits de la forêt</u> <u>Pommes fondantes ou pommes croquettes en forme de petites poires ou pommes duchesse</u>
--	--

## Pommes dauphines :

### Ingrédients (16 pers)

1,2 kg p de terre épluchées 4 jaunes d'œufs / sel / poivre Muscade <u>Pâte à choux</u> 5 dl eau 200 gr de margarine 260 gr de farine 8 œufs / sel	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Eplucher et cuire les pommes de terre.</li><li>2. Réaliser une pâte à choux.</li><li>3. Ecraser les pommes de terre et ajouter la noix de muscade et le poivre</li><li>4. Incorporer la pâte à choux aux pommes de terre en battant énergiquement</li><li>5. Faire chauffer à friteuse à 180°C</li><li>6. Déposer dans la friture des petites boules de pâte façonnées avec 2 càc</li><li>7. Laisser cuire quelques minutes, les retourner à l'aide d'une écumoire afin qu'elles colorent uniformément.</li><li>8. Sortir du bain de friture et faire égoutter sur du papier absorbant.</li></ol>
---	--

## Poires au miel et au beurre salé en feuilleté : Ingrédients (16 pers)

10 poires william ou conférence le jus de 1,5 citron 3 càs de beurre 3 pincées de cannelle en poudre 200gr de confiture d'abricots 25cl d'eau-de-vie de poire 130gr de sucre semoule 1 kg de pâte feuilletée 3 œufs 3 càs de sucre cristallisé <u>poires au miel</u> 16 poires 130gr de beurre salé 70gr de miel d'acacia liquide	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <u>Préparer le feuilleté</u><ul style="list-style-type: none"><li>* éplucher les poires, ôter les pépins et les couper en morceaux</li><li>* les citronner et les faire revenir 5' dans 1 càs de beurre chaud</li><li>* verser les morceaux de poires dans un saladier avec cannelle, confiture, eau-de-vie et sucre</li><li>* mélanger délicatement</li><li>* préchauffer le four à 200°C</li><li>* humidifier un moule rectangulaire, le fariner</li><li>* étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail légèrement fariné</li><li>* y découper 2 rectangles de 20cm sur 30cm</li><li>* tapisser le fond du moule avec le premier rectangle</li><li>* verser le mélange aux poires et poser le deuxième rectangle de pâte par-dessus</li><li>* souder les bords de pâte</li><li>* battre l'œuf avec 2 càs d'eau et badigeonner le feuilleté</li><li>* saupoudrer avec le sucre cristallisé et cuire au four pendant 25' jusqu'à ce que le feuilleté soit doré</li></ul></li><li>2. Lorsque le feuilleté est cuit, laisser refroidir, démouler sur un plat de service et découper le feuilleté en 6 parts</li><li>3. <u>Préparer les poires au miel</u><ul style="list-style-type: none"><li>* éplucher et couper en dés les poires</li><li>* déposer la ½ du beurre salé en noix dans un plat allant au four et sur le feu et y verser le miel</li><li>* chauffer le miel à feu vif puis y déposer les dés de poires et répartir le beurre restant</li><li>* faire cuire à four chaud pendant 3'</li><li>* répartir les dés de poires autour des feuilletés et servir aussitôt</li></ul></li></ol>
---	--

### Verrines au saumon fumé à la crème de concomre : Ingrédients (16 pers.)

<p>32 tranches saumon fumé 2 concombres Ciboulette Œuf de lump noirs 4 citrons 16 càs de crème culinaire Sel, poivre 8 petits fromages blancs 20%</p>		<p>ÉTAPE 1 Coupez les tranches de saumon en lamelles (pas trop longues). ÉTAPE 2 Pressez le jus d'un citron et versez dans un bol avec un peu de sel, de poivre et la ciboulette. ÉTAPE 3 Mélangez délicatement avec la crème fraîche et les fromages blancs. ÉTAPE 4 Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur et enlevez les graines, puis coupez-le en petits dés ÉTAPE 5 Ajoutez le concombre et mélangez. ÉTAPE 6 Répartissez la crème dans les verres, puis le saumon en lanières et les œufs de lumps.</p>
---	---	---

### Cocktail d'avocat, crabe et pamplemousse :

<p><u>Ingrédients (12 cuillères)</u> 2 avocats 1 boîte de crabe 1 pamplemousse rose 2 càs de mayonnaise ½ citron 1 pincée de piment d'Espelette ½ bouquet de ciboulette Sel, poivre</p>		<p><u>Préparation</u> Ouvrez les avocats et retirez le noyau. Prélevez la chair, mettez-la dans un saladier et écrasez-la à la fourchette. Ciselez la ciboulette. Arrosez la chair d'avocat de 2 càs de jus de citron et saupoudrez-la d'un peu de ciboulette, de sel et poivre. Mélanger et réservez au frais. Egouttez la chair de crabe. Si elle contient de gros morceaux, coupez-les en petits dés et mettez-les dans un saladier. Ajouter la mayonnaise, 1 càs de jus de citron, le reste de ciboulette, le piment, du sel et du poivre. Mélanger et réservez au frais. Sur une planche, pelez le pamplemousse à vif et coupez en petits cubes. Dressez les cuillères en commençant par l'avocat, suivi de la préparation au crabe. Posez quelques morceaux de pamplemousse par-dessus. Réservez au frais.</p>
---	---	--

### Courgettes et fromage frais :

<p><u>Ingrédients (12 cuillères)</u> 2 courgettes 1 tomate bien ferme 1 boîte de mascarpone ½ citron ciboulette fraîche sel, poivre</p>		<p><u>Préparation</u> Laver soigneusement les courgettes. Eplucher et couper en petits dés Laver la tomate et la couper en très petits morceaux. Dans un saladier, mélanger le mascarpone, la tomate en morceaux et le jus d'½ citron. Saler, poivrer. Mettre dans les verrines en alternant les couches Décorer avec quelques brins de ciboulette sur chaque cuillère</p>
---	---	--

## Cocktail d'avocat, crabe et pamplemousse

### Ingrédients (24)

<p>4 avocats 2 boîtes de crabe 2 pamplemousses roses 4 càs de mayonnaise 1 citron 2 pincées de piment d'Espelette 1 bouquet de ciboulette Sel, poivre</p>	<p>1. Ouvrez les avocats et retirez le noyau. Prélevez la chair, mettez-la dans un saladier et écrasez-la à la fourchette.</p> <p>2. Ciselez la ciboulette. Arrosez la chair d'avocat de 2 càs de jus de citron et saupoudrez-la d'un peu de ciboulette, de sel et poivre. Mélanger et réservez au frais.</p> <p>Egouttez la chair de crabe. Si elle contient de gros morceaux, coupez-les en petits dés et mettez-les dans un saladier.</p> <p>Ajouter la mayonnaise, 1 càs de jus de citron, le reste de ciboulette, le piment, du sel et du poivre. Mélanger et réservez au frais.</p> <p>Sur une planche, pelez le pamplemousse à vif et coupez en petits cubes.</p> <p>Dressez les cuillères en commençant par l'avocat, suivi de la préparation au crabe.</p> <p>Posez quelques morceaux de pamplemousse par-dessus. Réservez au frais.</p>
---	---

IV. Le candidat sera également interrogé oralement sur les autres matières de l'option

CUISINIER DE COLLECTIVITE
MATIERE
<b>Connaissance du matériel</b>
<b>Connaissance des matières</b>
<b>Economat-gestion des stocks</b>
<b>Hygiène-sécurité du travail-législation</b>
T.P.M. cuisine de collectivité
T.P.M. service

V. Consignes pratiques

Examen pratique.

L'épreuve débute à 8h40. **Veillez donc à vous présenter pour 8h30 au plus tard sur place.**

L'examen durera une grande partie de la journée et au minimum jusque 16h.

Prévoir votre repas, collations et boissons pour la journée.

Adresse :

**Athénée Royal d'Ouffet  
Rue Mognée, 21  
4590 Ouffet**