

LES JURYS DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

Consignes d'examen

Cycle	2019-2020/2
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

- 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 se trouvant à la suite de ce fichier de consignes. 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.

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

CUISINIER DE COLLECTIVITE
MATIERE
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

IV. 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**

<u>Menu 1</u>	<u>Menu 2</u>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apéritif ➤ Mouseline aux deux saumons ➤ Filet pur porc sauce curry et aux abricots + pommes duchesse ➤ Poires au miel et au beurre salé en feuilleté 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apéritif ➤ Filet de sole et flan de poireaux aux petits légumes ➤ Cuissot de volaille farcis sauce poivre vert ➤ Pommes de terre persillées ou rissolées ➤ Cannelloni de fines crêpes au chocolat

Mouseline aux deux saumons

Ingrédients (16 pers.)

32 tranches de saumon fumé

1,6 kg de saumon frais

4 blancs d'œuf

320 gr de crème fraîche

320 gr de beurre

2 citrons

2 pots d'œufs de saumon

Ciboulette



1. Avec un pinceau, beurrer quatre verres en pyrex arrondis et les réserver au réfrigérateur
2. Découper les tranches de saumon fumé en lanières de 6cm de longueur et 10cm de largeur
3. Ranger ces lanières en les faisant se chevaucher légèrement sur les parois du verre.
4. Replacer l'ensemble au réfrigérateur
5. Couper le saumon frais en dés et le mixer avec la crème épaisse et le blanc d'œuf. Assaisonner
6. Garnir le centre des verres avec la préparation
7. Refermer le dessus en rabattant le reste des lanières de saumon
8. Déposer les mouselines dans un bain-marie à 180°C et laisser cuire 20'
9. Recueillir le jus de citron dans une casserole et le laisser tiédir
10. Incorporer en fouettant des petites parcelles de beurre frais → sauce onctueuse et mousseuse
11. Démouler les mouselines sur des assiettes
12. Verser la sauce autour, décorer avec de la ciboulette et des œufs de saumon

Pommes duchesse

Ingrédients (16 pers.)

3 kg de pommes de terre

400 gr de beurre

8 à 10 jaunes d'œufs

Sel, poivre, noix de muscade

1. Peler et laver les pommes de terre
2. Cuire les pommes de terre dans l'eau salée (départ à l'eau froide)
3. Egoutter et réduire en purée
4. Assaisonner de poivre et de muscade
5. Ajouter le beurre coupé en morceaux et bien l'incorporer à la spatule
6. Ajouter les jaunes d'œufs
7. Remplir une poche à douille munie d'une grosse douille cannulée de pommes Duchesse.
8. Dresser en rosace sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée
9. Enfourner à four chaud pendant quelques minutes jusqu'à coloration

Filet pur porc sauce curry et aux abricots

<p><u>Ingrédients</u> (16 pers.) 3 kg de filet de porc 4 dl de fond de veau 6 dl de muscat 600 gr de raisins secs 3 boîtes d'abricots de 400 gr 3 dl de crème culinaire 150 gr de matière grasse 75 gr de moutarde 75 gr de maïzena Curry Poivre de Cayenne Sel, poivre</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Découper la viande en tranches de ± 2,5 cm d'épaisseur.2. Egoutter et couper les abricots en fines lanières. En réserver quelques une pour la garniture.3. Faire tremper les raisins dans le muscat pendant 2h.4. Saisir la viande dans la matière grasse pendant 2' de chaque côté.5. Enduire le dessus de moutarde, baisser la température et cuire pendant 20'.6. Ajouter les raisins et le muscat. Saler et poivrer.7. Après 1' retirer la viande, monter la flamme. Ajouter 1,5dl de fond de veau laisser réduire. Rectifier l'assaisonnement.8. Ajouter la crème.9. Ajouter les abricots.10. Lier à la maïzena
---	--

Poires au miel et au beurre salé en feuilleté

<p><u>Ingrédients</u> (16 pers.) 10 poires poires william ou conférence 2 citrons 3 pincées de cannelle en poudre 200 gr de confiture d'abricots 25 cl d'eau-de-vie de poire 130 gr de sucre semoule 1 kg de pâte feuilletée 3 œufs 3 càs de sucre cristallisé</p> <p><u>Poires au miel</u> 16 poires 130 gr de beurre salé 70 gr de miel d'accacia liquide</p>	<ol style="list-style-type: none">1. <u>Préparer le feuilleté</u><ul style="list-style-type: none">* éplucher les poires, ôter les pépins et les couper en morceaux* les citronner et les faire revenir 5' dans 1 càs de beurre chaud* verser les morceaux de poires dans un saladier avec cannelle, confiture, eau-de-vie et sucre* mélanger délicatement* préchauffer le four à 200°C* humidifier un moule rectangulaire, le fariner* étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail légèrement fariné* y découper 2 rectangles de 20cm sur 30cm* tapisser le fond du moule avec le premier rectangle* verser le mélange aux poires et poser le deuxième rectangle de pâte par-dessus* souder les bords de pâte* battre l'œuf avec 2 càs d'eau et badigeonner le feuilleté* saupoudrer avec le sucre cristallisé et cuire au four pendant 25' jusqu'à ce que le feuilleté soit doré2. Lorsque le feuilleté est cuit, laisser refroidir, démouler sur un plat de service et découper le feuilleté en 6 parts3. <u>Préparer les poires au miel</u><ul style="list-style-type: none">* éplucher et couper en dés les poires* déposer la ½ du beurre salé en noix dans un plat allant au four et sur le feu et y verser le miel* chauffer le miel à feu vif puis y déposer les dés de poires et répartir le beurre restant* faire cuire à four chaud pendant 3'* répartir les dés de poires autour des feuilletés et servir aussitôt
---	--



Filet de sole et flan de poireaux aux petits légumes

<p><u>Ingrédients (16 pers.)</u> 32 filets de sole 32 cure dents 4 infusions « court bouillon » 4 cubes de poisson 3 oignons 3 carottes persil – thym – laurier 1 citron – sel – poivre – eau (couvrir)</p> <p><u>Flan de poireaux</u> 3 bottes de poireaux 100 gr de margarine 1,5 dl de court bouillon 18 œufs 6 dl de crème fraîche 12 dl de lait – sel - poivre</p> <p><u>Petits légumes</u> 1,5 kg de carottes 1 céleri vert 5 càs de poireaux émincés 75 gr de margarine 3 dl de court bouillon 1,5 l de crème fraîche – sel - poivre</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyer tous les légumes comme suit : ϕ persil (½ bouquet) : hacher finement ϕ petits légumes : céleri (garder 1 branche) en fine brunoise 1 kg de carottes en fine brunoise ϕ poireaux : blancs + 5 cm de vert clair : en fine brunoise ϕ court bouillon : oignons : en gros cubes 3 carottes : idem persil : ½ bouquet entier céleri : une branche entière citron : en rondelles2. Préparer le court- bouillon et laisser frémir3. Etuver les poireaux (- 8 càs) dans la M.G. et 4 dl de court- bouillon4. Mélanger les œufs, le sel, le poivre, le lait, la crème et les poireaux étuvés5. Placer le mélange dans les ramequins huilés (remplis aux 2/3) et faire cuire au bain-marie pendant 25'6. Enrouler les filets de soles et les piquer avec un cure-dents7. Plonger les filets de soles dans le court-bouillon pendant ± 10'8. Etuver les carottes, le céleri et les 2 càs de poireaux dans la M.G. pendant ± 10'9. Ajouter le court-bouillon et la crème et laisser mijoter → sauce onctueuse10. Egoutter les filets de soles11. Placer 1 filet de sole sur chaque assiette12. Napper de sauce aux petits légumes13. Démouler 1 flan de poireaux et parsemer de persil haché
---	--

Pommes de terre persillées

<p><u>Ingrédients (16 pers.)</u> 3 kg de pommes de terre 4,5 l de bouillon de poule 6 brins de persil 1 gousse d'ail Beurre clarifié Sel, poivre</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Eplucher les pommes de terre2. Préparer le bouillon de volaille et plonger les pommes de terre et faire bouillir pendant 8'. Réserver3. Ecraser l'ail, le persil et 2 càs d'huile4. Dans une poêle mettre 9 càs de beurre5. Faire dorer les pommes de terre. Ajouter le mélange de persil.6. Ajouter du bouillon sur les pommes de terre et finir la cuisson pendant 5'. Vérifier la cuisson
--	--

Pommes de terre au four au romarin

<p><u>Ingrédients (16 pers.)</u> 32 grosses pommes de terre 4 càc d'huile d'olive Sel / romarin</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes ou rondelles selon le goût.2. Badigeonnez la plaque du four avec l'huile d'olive.3. Déposez les cubes de pommes de terre sur la plaque. Saupoudrez de sel et de romarin.4. Cuire à 200°C durant environ 30 à 40 mn.5. Si les pommes de terre deviennent trop vite brunes, couvrez d'un papier aluminium
---	---

Cuissot de volaille farcis sauce poivre vert

<p><u>Ingrédients</u> (16 pers.) 20 cuissots de volaille 1 boîte de poivre vert 320 gr d'oignons 600 gr de champignons 8 dl de crème 4 dl de fond de volaille Sel poivre</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Retrousser la peau des cuissots de volaille au sommet de l'os2. Séparer la viande de l'os sans inciser dans la peau. Trancher l'os au sommet du pilon3. Ramener la peau dans sa position initiale4. Préparer une duxelles sèche avec les oignons et les champignons5. Hacher la chair du poulet6. Mélanger la duxelles avec le poulet, un peu de crème et quelques grains de poivre vert7. Farcir les cuissots avec cette duxelles ; fermer la peau avec des piques de bois8. Ranger les cuisses sur une plaque beurrée ; beurrer les cuissots et cuire à 225°C9. Faire réduire la crème et le fond de volaille d'environ 1/310. Ajouter le jus de déglçage, le poivre vert et amener à consistance11. Rectifier l'assaisonnement et garder au chaud12. Dresser sur un plat allongé, napper de sauce13. Garnir de pommes de terre et d'un bouquet de cresson
--	---

Cannelloni de fines crêpes au chocolat

<p><u>Ingrédients</u> (16 pers.) <u>Pour 32 fines crêpes</u> 16 œufs 1 kg de farine Sel 1 l de lait 1 l d'eau 4 càs de cacao en poudre 16 càs d'huile</p>	<p><u>Ingrédients</u> (16 pers.) <u>Pour les mousses</u> 800 gr de chocolat noir 40 gr de beurre 24 œufs 1 kg de sucre 8 feuilles de gélatine (2 gr) 100 gr de noisettes hachées 100 gr de cerneaux de noix hachés 3,2 l de crème épaisse</p>	<p><u>Ingrédients</u> (16 pers.) <u>Pour la crème anglaise</u> 8 jaunes d'œufs 1 l de lait entier 200 gr de sucre semoule 40 grains de café vert <u>Pour la décoration</u> Chocolat au lait Chocolat blanc 16 physalis</p>
---	---	--

Préparation

1. Préparer la pâte à crêpes

- Mélanger les œufs battus avec la farine, le sel, ½ du cacao et le lait
- Y ajouter l'eau → la pâte doit être lisse et fluide
- Diviser la pâte en deux et ajouter le cacao dans l'une d'entre elles
- Laisser reposer 30'.

2. Préparer les mousses

- Faire ramollir 10' la gélatine dans l'eau froide
- Séparer la jaune du blanc et monter les blancs en neige

Première mousse

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie
Faire fondre une feuille de gélatine essorée avec 1 c à s d'eau
Ajouter la gélatine dans le chocolat
Battre 2 jaunes d'œufs et la ½ du sucre → mélange jaune pâle
Ajouter au mélange le chocolat, les noisettes, la ½ de la crème fraîche puis délicatement la ½ des blancs en neige
Réserver au réfrigérateur

Deuxième mousse

Faire fondre la 2^{ème} feuille de gélatine dans 1 c à s d'eau
Battre 2 jaunes d'œufs et le reste du sucre → mélange jaune pâle
Ajouter au mélange la gélatine, les noix hachées, la crème restante et délicatement les blancs battus en neige
Réserver au réfrigérateur

3. Préparer la crème anglaise parfumée au café

- Porter le lait à ébullition avec les grains de café vert

- Retirer du feu et laisser infuser pendant 15'
 - Filtrer et porter à nouveau à ébullition
 - Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre → mélange jaune pâle
 - Verser le lait bouillant sur le mélange
 - Remettre sur le feu et laisser épaissir 2' (les jaunes ne doivent pas cuire). Laisser refroidir
4. Cuire les crêpes : réaliser 4 crêpes de chaque sorte de pâte
5. Réalisation des cannelloni
- Étendre les crêpes foncées sur une assiette
 - Y dresser un boudin de mousse au chocolat bien centré avec une poche à douille
 - Rouler la crêpe de façon à former un cannelloni
 - Répéter l'opération avec la mousse aux noix et les crêpes claires
 - Laisser prendre au réfrigérateur 2h
6. Répartir la crème anglaise dans le fond des assiettes à dessert glacées
7. Saupoudrer de cacao et avec la pointe d'un couteau y tracer des motifs selon la fantaisie
8. Y déposer une crêpe de chaque sorte et les garnir respectivement de copeaux de chocolat blanc sur la crêpe au cacao et de copeaux de chocolat au lait sur les crêpes nature. Décorer d'un physalis sur l'assiette et servir

Bouchées apéritives aux poireaux et saumon fumé

Ingrédients (16 pers.)

4 blancs de poireaux avec un peu de vert
 6 œufs
 80 cl de lait
 80 gr de farine
 6 tr. de saumon fumé
 20 gr de matière grasse
 Un peu de fromage râpé
 Sel, poivre



1. Laver et couper les poireaux en fines rondelles
2. Couper le saumon en petits morceaux
3. Préchauffer le four à 180°C
4. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y mettre les poireaux à cuire, saler et poivrer
5. Réserver quand ils sont cuits
6. Dans un saladier mélanger les œufs avec le lait, puis ajouter la farine, poivrer et bien mélanger
7. Déposer un peu de poireaux et de saumon dans vos moules, et verser la préparation. Saupoudrer d'un peu de fromage râpé (moi j'ai oublié) Enfourner pour 20'



Bouchées apéritives aux lardons et curry

Ingrédients (16 pers.)

9 œufs
 120 cl de lait
 120 gr de farine
 240 gr de gruyère râpé
 300 gr de lardons fumés
 3 càc de curry



1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, battre les œufs en omelette
3. Ajouter le lait, saler et poivrer légèrement. Mélanger
4. Ajouter le curry et la farine, puis les ¾ du gruyère, Mélanger
5. Faire dorer les lardons dans une poêle antiadhésive sans ajouter la matière grasse
6. Huiler très légèrement au pinceau des mini moules en silicone, et verser aux ¾ des moules la préparation aux œufs. Ajouter les lardons et le reste du gruyère
7. Enfourner pendant 20'

Bouchées apéritives aux carottes

Ingrédients (16 pers.)

200 gr de farine
½ sachet de levure chimique
1 œuf
10 cl de lait
80 gr de fromage râpé
½ càc de cumin
100 gr de carottes râpées
Sel, poivre



1. Préchauffez votre four à 180° C.
2. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure.
3. Ajoutez l'œuf et le lait.
4. Remuez énergiquement avec un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Incorporez le fromage râpé, le cumin et les carottes râpées.
6. Assaisonnez et mélangez bien.
7. Avec une cuillère, formez des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
8. Faire cuire au four 20 à 25 minutes.

Barquettes de chicons au magret fumé et au fromage bleu

Ingrédients (16 pers.)

24 tranches de magret fumé
9 chicons
150 gr de roquefort
3 petites pommes vertes
6 càs d'huile
3 càs de vinaigre de noix



1. Laver, couper les bouts de chicons et détacher les feuilles.
2. Les rincer et les poser dans un plat
3. Couper le fromage en petits dés
4. Peler, épépiner et couper la pomme en fins bâtonnets
5. Enlever le gras des magrets et les tailler en 2 dans la Longueur.
6. Disposer les lamelles de pommes et les magrets sur les Chicons.
7. Ajouter les cubes de fromage.
8. Dans un bol, mélanger l'huile, le vinaigre, le sel et le Poivre.
9. Verser quelques gouttes sur chaque barquette
10. Réserver au frais jusqu'au service

soupe de courge et chips de jambon en verrine

Ingrédients (16 pers.)

800 gr de courge
260 gr de jambon cru
1l de lait
260 gr de crème fraîche
1 pincée de noix de muscade
50 gr de beurre
Paprika en poudre
Persil plat effeuillé
Sel, poivre



1. Découper la chair de la courge en très petits dés réguliers
2. Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter la courge et étuver jusqu'à ce que la chair se défasse un peu
3. Verser le lait bouillant, saler, poivrer, saupoudrer de muscade et laisser cuire à petits bouillons 30'
4. Passer cette soupe au mixeur et ajouter la crème
5. Rectifier l'assaisonnement puis laisser refroidir
6. Découper le jambon cru en lamelles
7. Déposer les lamelles de jambon sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson
8. Passez sous le gril du four jusqu'à obtenir des chips de jambon bien croustillantes
9. Verser la soupe de courge dans des verrines.
10. Saupoudrer de paprika en poudre et décorer avec le persil
11. Positionner sur chaque verrine une chips de jambon