

© « La tartelette au citron dans tous ses états »

- Le dessert est réalisé pour 4 personnes
- Travail à réaliser** : rédiger la fiche technique pour la fabrication de 4 tartelettes au citron à partir du panier de denrées donné en **Annexe 2**
- La fiche technique est à rendre pour le **vendredi 01 décembre**
- Objectif** : donner votre vision de la tartelette au citron en laissant libre cours à votre imagination et créativité.

© **Remarques** :

- La fiche technique est réalisée sur son temps personnel et de manière autonome, sur trame papier ou numérisé.
- Aucun ingrédient ne peut être amené par le participant.

- Production d'une durée de 02H30 : « la tartelette au citron dans tous ses états » :
- Nettoyage du poste et du fourneau : 30 minutes
- Le passage des participants se déroule selon le découpage horaire présenté en **Annexe 1**.
- Travail à réaliser** : produire et présenter sur assiette 4 tartelettes au citron à partir du panier de denrées donné en **Annexe 2**.

© **Remarques** :

- Après vérification des denrées, le participant remet aux membres du jury les denrées dont il n'a pas l'utilité pour la réalisation de ses tartelettes.
- Les participants sont maintenus en loge en attendant de commencer la production.
- Le participant travaille seul pour l'ensemble de la production.
- Le dressage des desserts est réalisé librement à partir des supports proposés par le centre.
- Aucun ingrédient, aucun support de dressage ne peut être amené par le participant.
- Les horaires d'envoi des préparations sont à respecter impérativement, tout retard entraîne des pénalités et au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.

Annexe 1

Déroulement du concours

07H30	Accueil des participants et accompagnateurs
08H15	Changement au vestiaire et tirage au sort des numéros de participants
08H30	Début de la production : décalage de 5 minutes entre chaque participant
11H00	Fin épreuve - Présentation de l'assiette au jury
11H30	Dégustation par le jury
12H15	Remise en état des locaux par les participants
12H30	Repas du jury, des participants et accompagnateurs au restaurant d'application
13H30	Remise des prix en présence de : Jury et Inspecteur de l'Éducation Nationale, personnel de direction, accompagnateurs, parrain, élèves de TCAPC, professeurs impliqués presse locale
15H30	Fin du concours

Horaire décalé début d'épreuve et heure d'envoi

Participant	Heure début d'épreuve	Heure d'envoi
1	08H30	11H00
2	08H35	11H05
3	08H40	11H10
4	08H45	11H15
5	08H50	11H20
6	08H55	11H25
7	09H00	11H30
8	09H05	11H35

Annexe 2

Panier et support de dressage

© Vous disposez du panier de denrées ci-dessous.

LISTE DES INGREDIENTS DU PANIER					
Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
CREMERIE			ECONOMAT		
Beurre doux	Kg	0,250	Amande en poudre	Kg	0,050
Crème liquide UHT	Litre	0,300	Colorant jaune	Litre	PM
Lait demi - écrémé	Litre	0,500	Couverture ivoire (blanche)	Kg	0,200
Œuf	Pièce	8	Farine	Kg	0,300
			Fécule de pomme de terre	Kg	0,050
			Gélatine feuille	Kg	0,010
FRUITS ET LEGUMES			Glucose	Kg	0,100
Citron jaune	Pièce	4	Isomalt	Kg	0,100
Citron vert	Pièce	2	Levure chimique	Kg	0,011
Framboise fraîche	Kg	0,060	Maïzena	Kg	0,100
Menthe fraîche	Botte	0,250	Nappage abricot	Kg	0,100
			Sel fin	Kg	PM
			Sucre glace	Kg	0,200
SURGELES			Sucre semoule	Kg	0,500
Purée de mangue	Kg	0,150	Vanille gousse	Pièce	1

© Supports de dressage mis à disposition



Verre à bodega
Ø 8cm hauteur 6cm



Assiette carrée
32 cm de côté



Assiette rectangle
18.5 cm sur 31.5 cm



Assiette cardinale
Ø 27 cm intérieur Ø 13 cm

Nom :

Prénom :

Tartelette au citron

4 couverts

DESCRIPTIF :

Denrées (par techniques de réalisation)	U	Quantité	N°	Technique	Durée

Consignes et matériel de dressage : à compléter par le participant	Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le participant

Fiche technique à rendre impérativement pour le vendredi 01 décembre