

SITUATION N°2

MARDI 22
et
JEUDI 24 MAI

**Menu :**

Curry de volaille riz madras pour 4 personnes

Tarte amandine fruits rouges pour 8 personnes

Consignes

- **Les fiches techniques sont fournies et seront remises le 30 avril avec votre convocation.**
- **Toutes les pesées de la tarte amandine seront à réaliser par le candidat.** Apportez vos balances.
- Vous devez arriver à 08h10 en cuisine en **tenue complète avec votre mallette à couteaux.**
- Vous devez **apporter les fiches techniques** ainsi que votre planification de travail (facultatif) car **aucun document ne vous sera fourni durant l'épreuve.**

Déroulement de l'épreuve

08h15	Appel des candidats et tirage au sort des postes.
08h30	Installation du poste de travail et le contrôle des denrées nécessaires à la réalisation des fiches techniques
08h45	Réalisation des deux recettes
12h15	Envoi du curry 4 assiettes
12h20	Envoi des deux tartes sur plats
12h30 -13h00	Repas
13h00 -14h00	Nettoyage et bilan oral de la prestation selon roulement