

Exigences pour les plats potentiels - Partie B

Gestion du temps :

Les plats doivent être préparés et prêts à être servis selon la recette fournie dans le délai imparti. Cela comprend la présentation dans les chafing dishes, la mise à disposition de récipients adaptés pour les éventuels composants froids et la préparation de l'assiette de dégustation.

Présentation :

Les plats doivent être visuellement attrayants et adaptés à une présentation en buffet, en maintenant leur attrait visuel même après une courte période d'attente (maximum 15 minutes).

Attrait pour le public :

Les plats doivent être conçus en termes de goût et de style pour être acceptés et appréciés par un large public.

Exigence artisanale :

La préparation doit être effectuée à un niveau culinaire approprié pour démontrer les compétences artisanales du candidat, sans compromettre les contraintes de temps.

Faisabilité pratique :

Les plats doivent pouvoir être réalisés dans les conditions de l'examen, avec les ingrédients, les appareils et les espaces de travail appropriés.

Assurance qualité :

Les plats doivent être préparés dans le temps imparti avec une qualité constante, sans compromis sur le goût, la texture ou la présentation.

Les plats suivants donnent une orientation générale, mais peuvent être modifiés le jour de l'examen. Par exemple, au lieu des gnocchis de pommes de terre à l'ail des ours, on peut servir des gnocchis de potiron, ou au lieu du steak de porc en croûte de moelle, une alternative pourrait être une selle d'agneau avec une croûte de moelle. Cependant, les exigences décrites à la page 1 restent en vigueur dans tous les cas.

La direction de l'examen se réserve le droit de modifier la liste jusqu'à 6 semaines avant le début de l'examen (jusqu'au 31 janvier pour les examens de mars, jusqu'au 15 mai pour les examens de juin).

Liste des plats « possibles » Partie B Buffet », dès mars 2026

Recettes pour 6 personnes

- Chicken Nuggets à la farine de panko, pommes de terre « Wedges », salade « coleslaw »
- Poulet tikka masala, pain naan, riz basmati
- Parmigiana di melanzane, salade de fregola sarda
- Tofu fumé Char-Siu, pak choï, riz jasmin
- Curry de pois chiches, pain naan, oranges marinées
- Macarons des Alpes avec compote de pommes fraîche, salade de saison
- Boulettes de viande hachée à la sauce crème aux poivres, écrasé de pommes de terre, salade de laitue
- Gnocchi de pommes de terre à l'ail des ours, salade caprese
- Riz frit thaï à l'ananas et au poulet, salade de concombres, fenouil et grains de grenade
- Bami Goreng, caviar d'aubergines
- Émincé à la zurichoise avec rösti, salade de concombres, fenouil et grains de grenade
- Curry vert thaïlandais avec Quorn et riz basmati
- « Wurstweggen maison », salade de lentilles et pommes
- Steak de porc en croûte de moelle, gnocchi à la semoule, salade de carottes crues
- Escalope de saumon grillée, pommes de terre persillées, salade de betteraves cuites
- Pollo alla chilindron, purée de pommes de terre, salade de courgettes bicolore
- Piccata de dinde à la milanaise, risotto au vin blanc, salade de carottes crues
- Émincé de foie de veau sautées alla veneziana, pommes château, salade de roquette au parmesan
- Filets de perche frits en pâte à frire, sauce tartare, pommes de terre à la ciboulette, salade de concombres, fenouil et grains de grenade
- Kofta de bœuf perse-orientale, baba ganoush, riz au safran
- Poulet Majboos Bahreïn, sauce tomate Dakous et raïta au yaourt