

158	CREME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : Velouté de volaille aux champignons de paris, crémé et garni d'une julienne de champignons, d'un salpicon de poulet sauté, de parmesan et de noisettes torréfiées								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. Réaliser le velouté Emincer les champignons de Paris et les oignons Suer les oignons puis les champignons, singer Mouiller avec un fond blanc de volaille et/ou lait. Assaisonner. Cuire 30/40 mn</p> <p>2. Lier le velouté Mixer la crème de champignons Détendre si nécessaire au fond blanc. Ajouter la crème liquide. Porter à ébullition. Chinoiser</p> <p>3. Confectionner les garnitures Détailler en salpicon le blanc de poulet. Sauter. Effiler et sauter les pleurotes. Suer l'échalote ciselée et ajouter les pleurotes, ail et ciboulette Torréfier puis concasser les noisettes. Réaliser des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe Tailler un julienne de champignons, la citronner, le réserver au frais</p>	BOUCHERIE							
	Blanc de poulet	Kg			0,300			0,300
	CREMERIE							
	Beurre	Kg	0,075		0,100			0,175
	Crème liquide	Litre		0,25				0,25
	Lait entier	Litre	1					1
	Parmesan entier	Kg			0,100			0,100
	LEGUMERIE							
	Ail	Gousse	4					4
	Bouquet garni	Pièce	1					1
	Champignon de Paris	Kg	0,600		0,100			0,700
	Ciboulette	Botte			1/4			¼
	Echalotes	kg			0,050			0,050
	Oignon gros	kg	0,150					0,150
	Pleurotes	kg			0,300			0,300
	Citron jaune	Kg			0,040			0,040
	ECONOMAT							
	Farine	Kg	0,075					0,075
	Fond blanc	Kg	0,050					0,050
	Noisette entière	Kg			0,100			0,100
Muscade noix	Kg		Pm				Pm	
Sel fin	Kg		Pm				Pm	
Sel gros	kg		Pm				Pm	
DRESSAGE : SOUPIERE								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation Dégustation Qualité des commentaires Pertinence de l'analyse Qualité de la communication Disposition prises par le candidat</p>
--

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.

ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE DE GENIE CULINAIRE.

Phase 1 : Conception, Organisation	30 minutes	Coef 0.5
Phase 2 : Réalisation	3 heures	Coef 1
Phase 3 : Evaluation du travail des commis		Coef 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef 0.5

Sujet n°158

Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

1) Indiquer le nom du plat de conception que vous avez choisi de réaliser, en utilisant des produits figurant dans la liste "PANIER".

Vous indiquerez votre sélection en rayant sur cette liste les denrées dont vous n'avez pas besoin.

2) Compléter le tableau d'ordonnement des tâches en annexe 1b en indiquant :

- Les principales phases techniques de votre plat
- Le temps imparti à chaque phase des 2 plats
- L'organisation horaire.

Partie n° 2 : Réalisations culinaires

1) Le plat imposé et son évaluation : Fiche technique fournie en annexe 2

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

CREME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS

Qui sera dressé de la manière suivante :

En soupière

Vous analyserez en présence du jury, et à l'heure qui vous sera indiquée, le plat réalisé par vos commis. Vous conduirez cette analyse en utilisant le document en annexe 3

2) Vous réaliserez le plat de conception que vous avez créé en utilisant les denrées que vous avez choisi dans le panier. Vous devez obligatoirement mettre en oeuvre les 3 techniques suivantes :

1. PARER, FARCIR UN FILET MIGNON DE PORC

2. REALISER UNE SAUCE LIEE A LA PULPE DE LEGUMES

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE RIZ

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Eminer les champignons																				
1.2 Réaliser le roux																				
1.3 Cuire la béchamel																				
1.4 Tailler et sauter le salpicon de poulet																				
1.5 Cuire la crème de volaille																				
1.6 Préparer les garnitures																				
1.7 Terminer et lier la crème																				
1.8 Dresser, envoyer																				
1.9																				

Plat de conception :

2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

Légende

chef :

Commis 1 :

Commis 2 :

Préliminaire :

Phase technique :

Cuisson :

Autres :