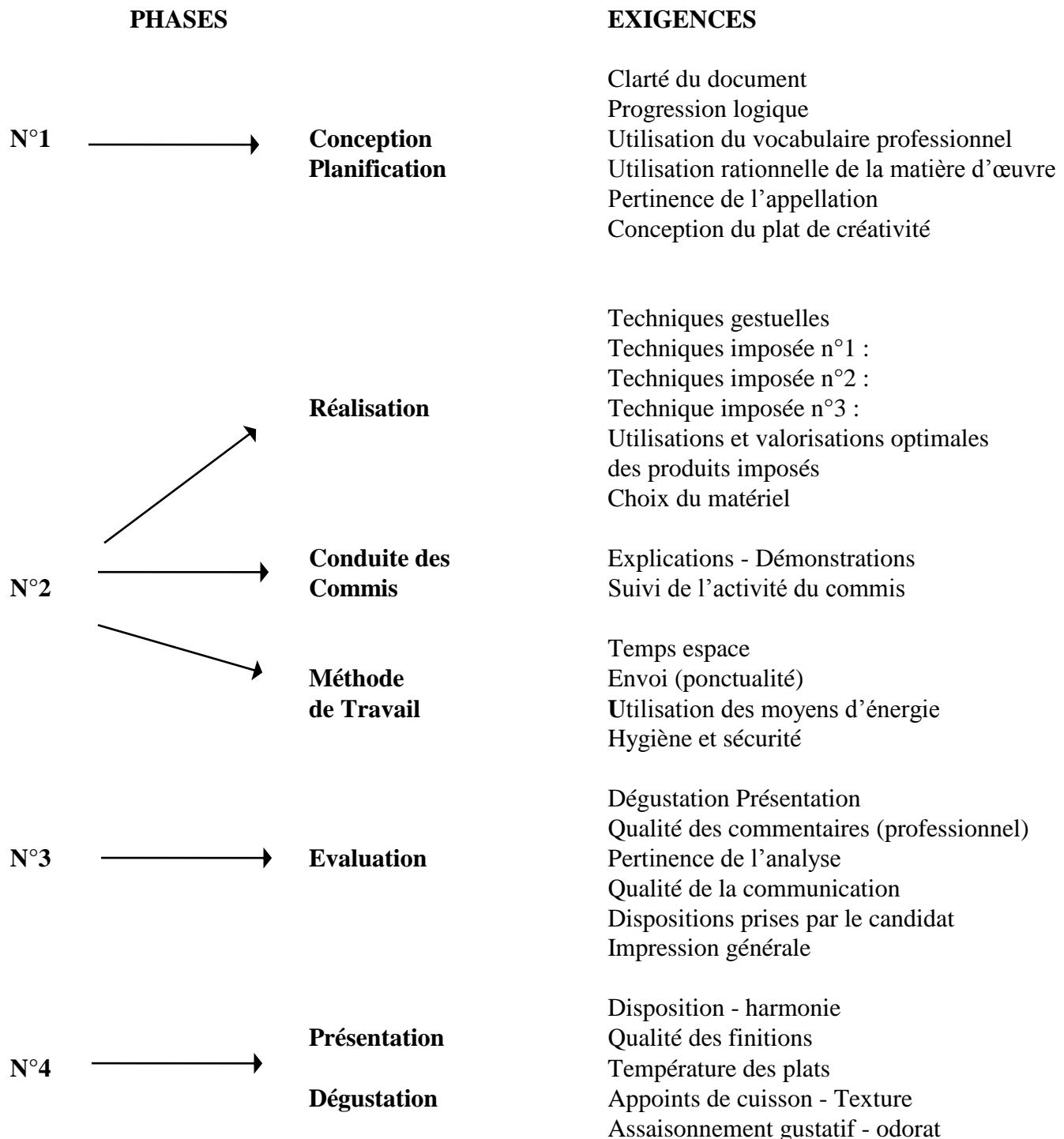


EPREUVE DE CUISINE B.T.S



DUREE DE L'EPREUVE

3 H de TRAVAUX PRATIQUES + 30 MN A L'ECRIT

Date :/05/20.....

Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

M 334 150

Annexe n°1a

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

Râble de lapereau aux fruits - Artichauts aux petits légumes fondants

4 Couverts

⁽¹⁾ : Entourez la mention valide. ⁽²⁾ : A remplir par le candidat

En bleu,
informations
données par le
candidat

PANIER (denrées disponibles) Rayez les denrées non utilisées	Unité	Quantité
Boucherie		
Râble de lapin (0.3 kg)	Pièce	2
Crépine	Kg	0.200
Blanc de volaille	Kg	0.200
Foie de volaille	Kg	0.050
Cremerie		
Beurre	Kg	0.250
Crème	Litre	0.100
Lait	Litre	0.100
Oeuf	Pièce	4
Légumerie		
Artichaut	Pièce	4
Carotte	Kg	0.600
Céleri branche	Kg	0.100
Champignon de Paris	Kg	0.250
Navet	Kg	0.500
Oignon	Kg	0.100
Petit pois	Kg	0.200
Poivron rouge	Kg	0.200
Pomme de terre BF 15	Kg	0.600
Pomme golden	Kg	0.300
Tomate grosse	Kg	0.300
Epicerie		
Abricots sec	Kg	0.100
Farine	Kg	0.100
Fond de veau lié	Kg	0.060
Huile arachide	Litre	0.250
Pruneau	Kg	0.100
Tomate concentrée	Kg	0.030
Cave		
Liqueur d'orange	Litre	0.100
Madère	Litre	0.100
Vin blanc sec	Litre	0.250

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

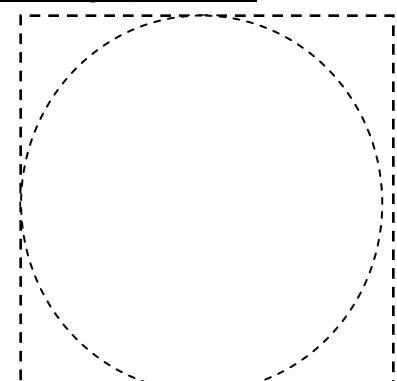
Les râbles :
Ils seront :
1 - désosser. Les os seront conservés pour démarrer un fond de volaille
2 - Farcis d'une mousseline : 200 g de blanc de volaille passer au cutter + 1 blanc + 100 g de crème UHT + assaisonnement et salpicon d'abricots secs
3 - Façonner avec crépine

Cuissons et sauce
4 - Poêler sur garniture aromatique et mouillement au 1/3
5 - Le fond de poêlage sera lié avec une compote de pommes

Garnitures
1 Artichaut : tourné, cuit dans un blanc, le foin sera retiré et le fond découpé à l'emporte pièce pour servir de réceptacle à une brunoise de légumes + petits pois
2 - Brunoise de légumes : carottes + céleri + champignons. Ces légumes seront étuvés au beurre séparément
3 - Les pommes de terre seront tournées, aplaniées sur une face, évidées. La cuisson sera faite en 2 temps : rissolage puis fin de cuisson avec un peu de fond de poêlage.
4 - concassée de tomates : Etuvée avec oignon ciselé. Elles garniront l'intérieur des pommes fondantes

Finitions
Les râbles seront émincées à l'envoi
Les garnitures seront glacées au fond de poêlage

Croquis du dressage (facultatif)



Les techniques imposées de ce panier étaient : Désosser les râbles, Poêler et sauce à base de purée de fruit

FICHE DE CONCEPTION ET DE PLANIFICATION - Epreuve Pratique de GENIE CULINAIRE BTS Hôtellerie restauration Option B

CODE COULEUR :	Travaux Préliminaires	Techniques	Cuissons	Nettoyage	CH : Chef	C2 : Commis 2														
PHASES TECHNIQUES	Tps	10	20	30	40	50	1H	10	20	30	40	50	2h	10	20	30	40	50	3h	OBSERVATIONS
PLAT IMPOSE (Commis 1)	Tarte Bourdaloue																			
1.1 Confectionner la pâte brisée	15																			Réserver au frais
1.2 Cuire le sirop	5/15																			½ l eau, 250 gr sucre
1.3 Eplucher les poires	15																			
1.4 Pocher les ½ poires	5/20																			
1.5 Réaliser la crème d'amandes	15																			2 œufs 100 sucre, 100 beurre 100 P amandes,
1.6 Foncer, chiquer les tartes	15																			Réserver au frais
1.7 Garnir et cuire les tartes	5/30																			Poires bien égouttées T° : 180 °
1.8 Lustrer les tartes	5																			Nappage blond
1.9 Dresser et envoyer	5																			
PLAT DE CONCEPTION	Râble de Lapereau Farci Médicis																			
2.1 Eplucher, laver les légumes	30	C2 + C1																		Réserver les fines herbes
2.2 Désosser les râbles	30	CH																		Os pour le jus. Râble : 1 pour 2
2.3 Marquer en cuisson le jus	10/40					CH														G.A en mirepoix + B.G
2.4 Tourner, cuire les artichauts	20/30					CH	CH													Blanc : Eau, farine, huile, citron
2.5 Réaliser les garnitures	50/20																			Carottes, Navets, Petits Pois. Parures pour le fond
2.6 Réaliser la farce et Farcir les râbles	30																			200 gr de chair, ½ blanc, 150 g de crème
2.7 Poêler les râbles	5/30																			
2.8 Terminer la sauce+ garnitures	20																			
2.9 Finitions et dressage	10/10																			Terminer mise en place pour dressage

FICHE DE CONCEPTION ET DE PLANIFICATION - Epreuve Pratique de GENIE CULINAIRE BTS Hôtellerie restauration Option B

CODE COULEUR :	Travaux Préliminaires	Techniques	Cuissons	Nettoyage	CH : Chef C2 : Commis 2 T : Test Organoleptique – C1 : Commis 1
PHASES TECHNIQUES	Tps	10 20 30 40 50 1H 10 20 30 40 50 2h	10 20 30 40 50 3h	OBSERVATIONS	
PLAT IMPOSE (Commis 1)	Tarte Bourdaloue				
1.1 Confectionner la pâte brisée	15				T
1.2 Cuire le sirop	5/15				E
1.3 Eplucher les poires	15				S
1.4 Pocher les ½ poires	5/20				T
1.5 Réaliser la crème d'amandes	15				
1.6 Foncer, chiquer les tartes	20				O
1.7 Garnir et cuire les tartes	5/30				R
1.8 Lustrer les tartes	5				G
1.9 Dresser et envoyer	5				A
PLAT DE CONCEPTION	Râble de Lapereau Farci Médicis				
2.2 Eplucher, laver les légumes	30				N
2.2 Désosser les râbles	30				O
2.3 Marquer en cuisson le jus	10/40				L
2.4 Tourner, cuire les artichauts	20/30				E
2.5 Réaliser les garnitures	50/20				P
2.6 Réaliser la farce Farcir les râbles	30				TI
2.7 Poêler les râbles	5/30				Q
2.8 Terminer la sauce+ garnitures	20				U
2.9 Finitions et dressage	10+10				E
					Terminer mise en place pour dressage