

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°164

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 :

VERRINE FRAISE CHOCOLAT BLANC PISTACHE

Qui sera dressé de la manière suivante :

Au verre

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. REALISER UNE CROUTE A BASE DE CHAPELURE

2. REALISER UNE SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE D'ANDOUILLE ET POMME DE TERRE

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Rayer les denrées non utilisées

PHASES TECHNIQUES	Temps	Plat Imposé : VERRINE FRAISE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE																		
		10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Réaliser le coulis de fraises																				
1.2 Monter le biscuit amande																				
1.3 Cuire le biscuit amande																				
1.4 Réaliser la crème pâtissière																				
1.5 Réaliser la crème chocolat blanc																				
1.6 Réaliser le sirop																				
1.7 Tailler les éléments de décor																				
1.8 Monter les verrines																				
1.9 Dresser et envoyer																				
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 :