

173	SOUPE THAI AU POULET ET A L'ŒUF DE CAILLE	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF :								
Bouillon de volaille aromatisé au gingembre et à la citronnelle, servi avec des germes de soja, des vermicelles, des goujonnettes de poulet, un œuf de caille poché et de la coriandre hachée.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. <u>BOUILLON DE VOLAILLE</u> Réaliser 2,5 l de bouillon et l'aromatiser. Cuire durant 1 h Chinoiser</p> <p>2. <u>GARNITURE</u> Trier et laver le soja. Le sauter 30 sec au dernier moment à l'huile de sésame. Réhydrater les vermicelles à l'eau bouillante. Tailler des goujonnettes de poulet (bâtonnet de 1 cm de section et de 6 cm de long) Pocher les goujonnettes durant 5 mn dans le fond. Pocher les œufs de caille</p> <p>3. <u>FINITION</u> Hacher le coriandre. Mettre au point le bouillon, réduire, assaisonner et dégraisser. Aromatiser le bouillon avec la sauce soja.</p> <p>4. <u>DRESSAGE</u> Dresser la garniture au centre de l'assiette creuse : soja sauté, vermicelles réchauffées, goujonnettes de poulet chaudes, œuf de caille réchauffé Verser le bouillon au dernier moment. Saupoudrer de coriandre hachée.</p>	BOUCHERIE							
	Aileron de poulet	Kg	1					1
	Blanc de poulet	Kg		0,400				0,400
	CREMERIE							
	Œuf de caille	Pièce		8				8
	LEGUMERIE							
	Carotte	Kg	0,150					0,150
	Céleri branche	Kg	0,050					0,050
	Citronnelle	Botte	0,050					0,050
	Coriandre fraîche	Botte				0,25		0,25
	Germe de soja	Kg		0,250				0,25
	Gingembre frais	Kg	0,020					0,020
	Oignon gros	Kg	0,150					0,150
	Poireau	Kg	0,200					0,200
	ECONOMAT							
	Clou de girofle	Kg	Pm					Pm
	Huile de sésame	Litre		0,05				0,05
	Sauce soja	Litre				Pm		Pm
	Vermicelle de riz	Kg		0,150				0,150
	Vinaigre blanc	Litre		0,05				0,05
DRESSAGE : 4 ASSIETTES + 1 SOUPIERE								

Critères d'évaluation du plat imposé

Présentation
Dégustation
Qualité des commentaires
Pertinence de l'analyse
Qualité de la communication
Disposition prises par le candidat

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°173

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 :

SOUPE THAI AU POULET ET A L'ŒUF DE CAILLE

Qui sera dressé de la manière suivante :

A l'assiette

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. FILETER UN POISSON ROND

2. REALISER UNE SAUCE EMULSIONNEE

3. CUIRE UN RISOTTO

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 173

Annexe
n°1a

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

4 Couverts

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

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
CHARCUTERIE		
Coppa	Kg	0,150
POISSONNERIE		
Coque	Kg	1
Dorade (0,5 kg/pièce)	Pièce	2
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,400
Crème liquide	Litre	0,25
Mascarpone	Kg	0,100
Mozzarella	Kg	0,125
Oeuf	Pièce	4
Parmesan râpé	Kg	0,050
LEGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	½
Courgette	Kg	0,300
Echalote	Kg	0,150
Oignon	Kg	0,250
Persil plat	Botte	1/10
Poivron rouge	Kg	0,400
Sauge	Botte	¼
ECONOMAT		
Fond blanc de volaille	Kg	0,050
Huile d'olive	Litre	0,10
Olive noire à la grecque	Kg	0,100
Riz Arborio	kg	0,160
SURGELES		
Artichaut fond	pièce	8
Fève déhossée	Kg	0,300
CAVE		
Vin blanc	Litre	0,150
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>		

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

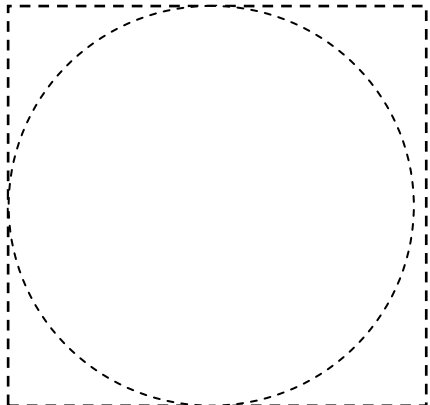
Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif)



Rayez les denrées non utilisées

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
Plat Imposé : SOUPE THAI AU POULET ET A L'ŒUF DE CAILLE																				
1.1 Eplucher, laver les légumes																				
1.2 Marquer et cuire le fond blanc																				
1.3 Préparer les éléments de la garniture																				
1.4 Pocher les œufs de caille																				
1.5 Réhydrater les vermicelles																				
1.6 Pocher les goujonnettes																				
1.7 . Sauter le soja																				
1.8 Chinoiser et mettre au point le fond blanc																				
1.9 Dresser, 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 :