

174	RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES ET AU JAMBON CRU	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : Risotto garni de julienne de jambon cru, de dés d'artichauts étuvés à l'huile d'olive et de julienne de champignons de Paris. Décoré d'une julienne de courgettes sautée, de tomates cerise étuvées et de feuilles de basilic.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. FOND DE VOLAILLE Marquer un fond blanc de volaille</p> <p>2. RISOTTO Suer l'oignon ciselé, nacrer le riz, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller plusieurs fois à mi hauteur au fond blanc. Cuire à frémissement.</p> <p>3. GARNITURE Tailler les fonds d'artichauts en macédoine. Etuver à couvert. Tailler en julienne le jambon cru et les champignons de Paris. Réserver. Tailler les courgettes et les sauter. Etuver les tomates cerise à l'huile d'olive.</p> <p>4. FINITION Lier le risotto à la crème et au parmesan. Ajouter la garniture (juliennes, artichauts). Décorer avec les courgettes et les tomates cerise étuvées.</p>	BOUCHERIE							
	Aileron de volaille	Kg	0,200					0,200
	Jambon cru	Kg			0,125			0,125
	CREMERIE							
	Beurre	Kg		0,060	0,050			0,110
	Crème liquide	Litre				0,20		0,20
	Parmesan râpé	Kg				0,050		0,05
	LEGUMERIE							
	Basilic	Botte				1/3		1/3
	Bouquet garni	Pièce	1					1
	Carotte	Kg	0,080					0,080
	Champignon Paris	Kg				0,200		0,200
	Courgette	Kg				0,300		0,300
	Oignon	Kg	0,080	0,120				0,200
	Tomate cerise	Kg				0,250		0,250
	ECONOMAT							
	Fond blanc volaille	Kg	0,030					0,030
	Huile d'olive	Litre				0,10		0,10
	Riz rond Arborio	Kg			0,250			0,250
	Sel fin	kg						Pm
CAVE								
Vin blanc	Litre			0,1			0,1	
SURGELES								
Fond d'artichaut	kg				0,500		0,500	
DRESSAGE : 4 ASSIETTES + 1 LEGUMIER								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation</p> <p>Dégustation</p> <p>Qualité des commentaires</p> <p>Pertinence de l'analyse</p> <p>Qualité de la communication</p> <p>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°174

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 :

RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES ET AU JAMBON CRU

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. Désosser un carré d'agneau

2. marquer un jus court épicé

3. Réaliser une garniture à base d'artichaut

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 174

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
BOUCHERIE		
Carré d'agneau 8 côtes	Kg	1
Crépine de porc	Kg	0,200
Poitrine de porc fumée	Kg	0,150
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,050
Crème liquide	Litre	0,20
LEGUMERIE		
Ail	Kg	0,100
Artichaut (4 pièces)	Kg	1,2
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	1
Carotte	Kg	0,100
Citron vert	Kg	0,100
Courgette	Kg	0,400
Echalote	Kg	0,040
Oignon	Kg	0,150
Pleurote	Kg	0,150
Poivron rouge	Kg	0,200
Tomate garniture	Kg	0,300
ECONOMAT		
Abricot sec	Kg	0,020
Amande hachée	Kg	0,020
Feuille de brick	Pièce	4
Fond de veau brun lié	Kg	0,030
Huile d'olive	Litre	0,20
Lait de coco	Litre	0,40
Semoule à couscous	Kg	0,125
Raisin de Corinthe	Kg	0,020
SURGELES		
Fèves	Kg	0,200
CAVE		
Vin blanc	Litre	0,20
<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

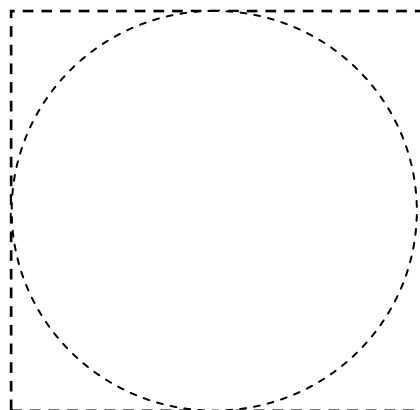
Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif)



Rayez les denrées non utilisées

