

178	FEUILLETE D'ŒUF MOLLET – VELOUTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE		Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : entrée chaude composée d'un feuilleté garni d'une Duxelles de champignons et d'un œuf mollet accompagné d'un velouté de volaille à la moutarde à l'ancienne et d'oignons grelots glacés à blanc.									
PROGRESSION DU TRAVAIL		Denrées par phases essentielles							
		Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. FOND BLANC VOLAILLE Réaliser 1 litre de fond blanc de volaille avec les ailerons.</p> <p>2. FEUILLETES Détailler 8 feuilletés (forme libre) Dorer et cuire au four . 180°</p> <p>3. GARNITURE Cuire les œufs mollets. Ecaler. Réaliser une duxelles de champignons. Réserver. Glacer les oignons à blanc. Réserver.</p> <p>4. VELOUTE Réaliser un velouté nappant. Réaliser un roux blanc, ajouter 0,5 l de fond blanc de volaille, crémier. Terminer avec la moutarde.</p> <p>5. DRESSAGE Dresser 4 portions sur assiette ronde et 4 portions au plat.</p>	BOUCHERIE Aileron volaille	Kg	0,250						0,250
	CREMERIE Beurre	Kg				0,100	0,030		0,130
	Crème liquide	Litre					0,10		0,10
	Œuf frais	Pièce		1	10				11
	LEGUMERIE Carotte	Kg	0,050						0,050
	Céleri branche	Kg	0,040						0,040
	Cerfeuil	Botte						1/10	1/10
	Champignon de Paris	Kg				0,600			0,60
	Echalote	Kg				0,100			0,100
	Oignon gros	Kg	0,150						0,150
	Persil plat	Botte				1/10			1/10
	ECONOMAT Farine	Kg					0,030		0,030
	Girofle	Kg	Pm						Pm
	Moutarde à l'ancienne	Kg					0,050		0,050
	Sel fin	Kg				Pm	pm		Pm
	Sel gros	Kg	Pm			Pm			Pm
	Poivre blanc	Kg					pm		Pm
	Vinaigre blanc	litre				Pm			Pm
	SURGELE Oignon grelot	Kg			1/4				
	Feuilletage	plaque					0,250		
DRESSAGE : 4 ASSIETTES / 1 PLAT / 1 SAUCIERE									

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°178

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 :

**FEUILLETE D'ŒUF MOLLET
VELOUTE DE MOUTARDES A L'ANCIENNE**

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. APPLIQUER 2 CUISSONS A LA CAILLE

2. MARQUER UN JUS BRUN AUX EPICES

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE FEUILLE DE BRICK

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
 Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité :

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		
Aileron de volaille	Kg	0,30
Caille P.A.C 0,200 /0,220 kg	Pièce	4
Confit de canard (cuisse)	kg	0,200
Crépine	Kg	0,100
Foie de volaille	Kg	0,150
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,100
Crème liquide	Litre	0,15
Feuille de brick	Pièce	4
Œufs	Pièce	4
LEGUMERIE		
Ail	Kg	0,010
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	Botte	1/10
Champignon de Paris	Kg	0,250
Chou fleur	Kg	0,200
Epinard	Kg	0,200
Gingembre frais	Kg	0,020
Navet long	Kg	0,200
Oignon gros	Kg	0,100
Orange	Kg	0,100
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,400
Tomate garniture 60/80g	Kg	0,300
ECONOMAT		
Chapelure blonde	Kg	0,080
farine	Kg	0,150
Miel	Kg	0,040
Tandoori pâte	Kg	0,200
CAVE		
Cognac	Litre	0,05
Porto	Litre	0,10
Vin rouge	Litre	0,10
<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 :

Dressage (croquis facultatif)

Rayer 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	
1.1 Eplucher, laver et tailler les légumes																				
1.2 Marquer un fond blanc de volaille																				
1.3 Détailler la pâte feuilletée																				
1.4 Cuire les œufs mollets																				
1.5 Réaliser la Duxelles de champignons																				
1.6 Cuire la pâte feuilletée																				
1.7 Réaliser le roux blanc																				
1.8 Réaliser le velouté de volaille																				
1.9 dresser																				

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 :