

274	RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES ET AU JAMBON CRU	Nombre couverts 8							
DESCRIPTIF : Risotto de potiron. Décoré de juliennes de légumes frites, d'une julienne de jambon cru									
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, nacer le riz, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller plusieurs fois à mi hauteur au fond blanc. Cuire à frémissement.</p> <p>3. GARNITURE Rôtir au four le potiron sans matière grasse. Réduire en purée et ajouter au risotto en finition. Tailler une julienne de poireaux, de betteraves, de carottes. Emincer quelques rouelles d'oignon. Frire. Tailler de fines de tranches de jambon cru en julienne Tailler une julienne de champignons. Réserver.</p> <p>4. FINITION Lier le risotto à la crème et au parmesan. Décorer avec les juliennes à l'envoi.</p>	BOUCHERIE								
	Aileron de volaille	Kg	0,500					0,200	
	Jambon cru	Kg				0,125		0,125	
	CREMERIE								
	Beurre	Kg		0,060				0,110	
	Crème liquide	Litre				0,20		0,20	
	Parmesan râpé	Kg				0,050		0,05	
	LEGUMERIE								
	Betterave crue	kg				0,100		1	
	Bouquet garni	pièce	1					0,080	
	Carotte	Kg	0,080			0,100		0,200	
	Poireau	Kg	0,080			0,100		0,300	
	Potiron	Kg	0,500			0,500		0,200	
	Champignon Paris	Kg	Pm			0,100		0,250	
	Oignon	Kg	Pm		0,100	0,100			
	ECONOMAT								0,030
	Farine	Kg				0,050		0,10	
	Fond blanc	Litre			2			0,250	
	Huile d'olive	Kg						Pm	
	Huile friture	litre				Pm			
Riz rond Carnaroli	Litre			0,200					
Sel fin	Kg							0,1	
CAVE									
Vin blanc	Litre			0,1				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°274

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. DESOSSER UN CARRE D'AGNEAU

2. MARQUER UN JUS COURT EPICE

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE D'ARTICHAUT

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

