

78	<i>ŒUF POCHÉ BENEDICTINE</i>						Nombre couverts 8	
Descriptif Tartelette en pâte Brisée garnie d'un œuf poché, de jambon et nappé d'une sauce Hollandaise.				Dressage à l'assiette				
Progression du travail		Denrées par phases essentielles						
		Denrées	Unité	Base	Pâte brisée	Sauce	Garniture	Finition
1. Œuf poché - Pocher les œufs - Refroidir, ébarber, réserver		Charcuterie Jambon blanc tranché	Kg				0,160	0,160
2. Pâte Brisée - Réaliser une pâte Brisée salée - Foncer les cercles à tartelettes - Cuire à blanc		Crèmerie Œuf jaune Œuf extra frais Beurre	Pièce Pièce Kg	9	1 0,125	4 0,200		5 9 0,325
3. Sauce Hollandaise - Clarifier le beurre - Monter le sabayon - Emulsionner avec le beurre clarifié et décanté.		Légumerie Citron Cerfeuil Economat Farine	Pièce Botte Kg			½	1/10	½ 1/10
4. Garniture - Découper 8 disques de jambon à l'emporte pièces - Tailler les parures en julienne		Vinaigre blanc Poivre de cayenne Eau Sel	Litre Kg Litre Kg	0,100		Pm		0,100 Pm 0,050
5. Finition - Placer les disques de jambon dans les fonds de tartelettes tièdes. - Réchauffer les œufs et les poser sur le jambon - Napper de sauce Hollandaise, parsemer de julienne de jambon - Décorer de cerfeuil.								

Annexe 3

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 SUPÉRIEUR HÔTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.

ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES : ÉPREUVE PRATIQUE DE GÉNIE 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° 78

Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

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.

Donner le descriptif professionnel de votre plat de conception.

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

Le plat imposé et son évaluation :

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts (Fiche technique fournie en annexe 2) :

ŒUF POCHÉ BÉNÉDICTINE

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

Le plat de conception :

Vous réaliserez, avec l'aide éventuelle de vos commis pour les préparations simples, le plat de conception garni pour 4 couverts, que vous devez élaborer dans le respect des règles culinaires. Vous utiliserez de manière optimale les denrées du panier tout en assurant la cuisson de l'élément principal. Vous mettrez obligatoirement en oeuvre les 3 techniques suivantes :

1- DÉTAILLER LE FILET DE VEAU

2- RÉALISER 2 SAUCES DONT UNE À BASE DE CRUSTACÉS

3- RÉALISER UN FLAN DE LÉGUMES

et que vous dresserez impérativement :

A L'ASSIETTE

