

160	RILLETTES DE MAQUEREAU CROUSTILLANT DE PAIN	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : Maquereau fileté, poché dans un fumet de vin blanc, émietté et mélangé à une crème mascarpone. Décor composé de brunoise de tomates, de basilic frit et de pain croustillant								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	Total	
<p>1. Pocher le maquereau Habiller et fileter le maquereau. Eliminer la peau et désarêter les filets. Améliorer un fumet PAI et pocher les filets 3 mn. Emietter, refroidir et réserver au frais.</p> <p>2. Confectionner les rillettes Monter la crème fouettée. Mélanger le mascarpone et la crème fouettée. Lier l'émietté de maquereau avec ce mélange. Ajouter les câpres et les fines herbes hachées Rectifier l'assaisonnement</p> <p>3. Détailler la baguette Détailler la baguette en fines tranches et sécher au four</p> <p>4. Tailler une brunoise de tomates Monder et épépiner les tomates Tailler la chair en brunoise Assaisonner</p> <p>5. Dresser Frire les feuilles de basilic Dresser les rillettes en quenelles</p>	POISSONNERIE							
	Maquereau de 0,300 kg	pièces	4					4
	CREMERIE							
	Beurre	Kg		0.030				0,03
	Crème liquide	Litre			0.125			0,125
	Mascarpone	Kg			0.150			0,150
	LEGUMERIE							
	Basilic	Botte					0,5	0,5
	Blanc de poireau	Kg	0.050					0,050
	Echalote	Kg	0.020					0,020
	Estragon	Botte			0.125			0,125
	Oignon	Kg	0.030					0,030
	Persil plat	Botte	Pm		0.125			0,125
	Thym laurier	Botte	Pm					Pm
	Tomate TV	Kg				0,200		0,200
	ECONOMAT							
	Câpres	Kg			0.050			0,050
Fumet de poisson	Kg	0.050					0,050	
Pain baguette	Pièce				0,5		0,50	
CAVE								
Vin blanc	litre	0.10					0,10	
DRESSAGE : 4 ASSIETTES – 1 PLAT								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation Dégustation Qualité des commentaires Pertinence de l'analyse Qualité de la communication 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°160

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 :

Rillettes de maquereau - croustilles de pain

Qui sera dressé de la manière suivante :

4 portions à l'assiette – 4 portions au plat

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. MARQUER UN RAGOUT A BRUN

2. MONTER UN PARMENTIER

3. TOURNER DES ARTICHAUTS

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Habiller et fileter les maquereaux																				
1.2 Pocher les filets de maquereaux																				
1.3 Monter la crème Mascarpone																				
1.4 Terminer les rillettes																				
1.5 Tailler les dés de tomates																				
1.6 Détailler et sécher la baguette																				
1.7 Frire les feuilles de basilic																				
1.8 Dresser et envoyer																				
1.9																				

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 :