

169	<b>TARTE FINE AU SAUMON BEURRE D'ANISE</b>	<b>Nombre couverts 8</b>						
<b>DESCRIPTIF :</b> tarte fines en pâte brisée garnies d'une étuvée de poireaux, de tranches de saumon. Les tartes sont accompagnées d'un mesclun à la vinaigrette et d'un cordon de beurre blanc à l'anis								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p><b>1. PATE BRISEE SALEE</b> Réaliser une pâte brisée salée Découper 8 abaisses rondes de 12 cm de diamètre. Piquer Plaquer sur une feuille de cuisson. Cuire à blanc</p> <p><b>2. BEURRE BLANC ANIS</b> Ciseler les échalotes, réduire avec le vin blanc et l'anis. Monter au beurre frais</p> <p><b>3. GARNITURE</b> Tailler le poireau en paysanne Ciseler les échalotes, suer au beurre. Ajouter le poireau et laisser étuver à feu doux 20 mn. Assaisonner. Désarêter le saumon, escaloper en fines tranches, réserver. Garnir les abaisses avec la garniture refroidie. Ajouter les escalopes de saumon. Assaisonner. Cuire à four 160 °.</p> <p><b>4. FINITION</b> Réaliser la vinaigrette. Laver, trier le mesclun. Assaisonner. Dresser les tartes avec un dôme de mesclun et un cordon de beurre blanc. Décorer avec une pluche de cerfeuil</p>	<b>POISSONNERIE</b>							
	Saumon filet	Kg			0,700			0,700
	<b>CREMERIE</b>							
	Beurre	Kg	0,125	0,200	0,050			0,375
	Œuf jaune	Pièce	1					1
	<b>LEGUMERIE</b>							
	Cerfeuil	Botte					1/10	1/10
	Echalote	Kg		0,100	0,080			0,180
	Mesclun	Kg					0,150	0,150
	Poireau	Kg			1			1
	<b>ECONOMAT</b>							
	Badiane	Kg						Pm
	Eau	Litre	0,05		Pm			0,05
	Farine	Kg	0,250					0,250
	Huile d'olive	Litre					0,1	0,1
	Muscade	Kg				Pm		Pm
	Sel fin	Kg		Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
	Vinaigre de vin	Litre			0,05			0,05
	Vinaigre balsamique	Litre					0,03	0,03
	Poivre moulin	Kg					Pm	Pm
<b>CAVE</b>								
Vin blanc	Litre			0,10			0,10	
<b>DRESSAGE : 4 ASSIETTES + 1 PLAT</b>								

Annexe 3

<b>Critères d'évaluation du plat imposé</b>
---

<p><b>Présentation</b></p> <p><b>Dégustation</b></p> <p><b>Qualité des commentaires</b></p> <p><b>Pertinence de l'analyse</b></p> <p><b>Qualité de la communication</b></p> <p><b>Disposition prises par le candidat</b></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°169**

**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 :

**Tarte fine au saumon - Beurre blanc à l'anis**

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 RABLE DE LAPIN**

**2. REALISER UNE FARCE MOUSSELINE**

**3. GARNITURE A BASE DE PATE A RAVIOLES**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

Date :  
Matin / Soir <sup>(1)</sup>

N° de candidat :

N° du sujet traité : 169

Annexe  
n°1a

Nom du plat de conception <sup>(2)</sup> :  
  
  
**4 Couverts**

<sup>(1)</sup> : Entourez la mention valide. <sup>(2)</sup> : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
<b><u>BOUCHERIE</u></b>		
Blanc de dinde	Kg	0,200
Crépine	Kg	0,200
Jambon cru (tranche)	Kg	6
Lapin râble (0,35 kg pièce)	Kg	2
<b><u>CREMERIE</u></b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,40
Œuf entier	Pièce	6
Parmesan bloc	Kg	0,100
Ricotta	Kg	0,200
<b><u>LEGUMERIE</u></b>		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	1
Carotte fane	Kg	0,200
Courgette	Kg	0,250
Epinard	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,500
Tomate garniture 50 g	Kg	0,500
<b><u>ECONOMAT</u></b>		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Feuille de brick	Pièce	5
Fond de veau brun lié	Kg	0,070
Miel	Kg	0,100
Noisette entière	Kg	0,100
Olive noire dénoyautée	Kg	0,100
Pâte à raviolis Wonton	Pièce	20
<b><u>CAVE</u></b>		
Marsala	Litre	0,10
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

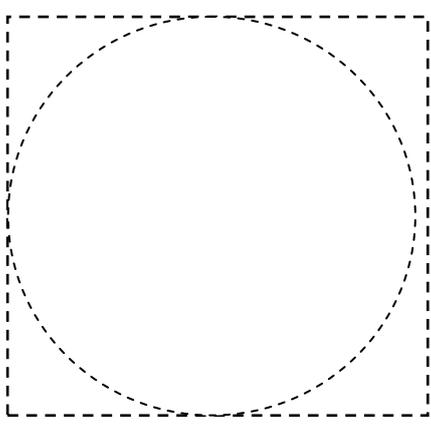
Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif)



**Rayez les denrées non utilisées**

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Réaliser la pâte brisée salée																				
1.2 Eplucher, laver, tailler tous les légumes																				
1.3 Découper les abaisées, cuire à blanc																				
1.4 Etuver les légumes																				
1.5 Réaliser la réduction beurre blanc																				
1.6 Garnir et terminer la cuisson																				
1.7 Emulsionner le beurre d'anis																				
1.8 Assaisonner le mesclun																				
1.9 Dresser et envoyer																				

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 :

