

104	CREME DE LENTILLES AUX COQUILLAGES		Nombre couverts 8						
Descriptif : Crème de lentilles détendue au jus de coquillages. Garnie de moules et de coques cuites à la marinière et de noix de pétoncles sautées.									
Progression du travail	DENREES PAR PHASES ESSENTIELLES								
	Denrées	Unité	1	2	3				Total
1) CUISSON DES COQUILLAGES - Gratter les coquillages. - Cuire à la marinière et décortiquer. - Vérifier les noix de pétoncle, éponger. - Sauter au beurre, assaisonner. 2) CUISSON DU POTAGE - Tailler en paysanne la garniture aromatique. - Suer au beurre, ajouter les lentilles et le mouillement. - Cuire. - Mixer avec le jus de coquillage. - Crémer et rectifier. 3) DRESSAGE - Dresser en soupière la crème, ajouter les coquillages et décorer de pluches de cerfeuil.	POISSONNERIE								
	Coque	Kg	0,300						0,300
	Moule	Kg	0,300						0,300
	CRÉMERIE								
	Beurre	Kg	0,040	0,040					0,080
	Crème liquide	L		0,30					0,30
	LÉGUMERIE								
	Ail	Kg		0,005					0,005
	Carotte	Kg		0,050					0,050
	Cerfeuil	Botte			0,10				0,10
	Échalote	Kg	0,100						0,100
	Oignon	Kg		0,100					0,100
	Persil	Botte	0,10						0,10
	Poireau	Kg		0,050					0,050
ÉCONOMAT									
Lentille verte	Kg		0,200					0,200	
CAVE									
Vin blanc	L	0,20						0,20	
SURGELÉ									
Noix de pétoncle	Kg	0,150						0,150	

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 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°104

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 :

CREME DE LENTILLES AUX COQUILLAGES

Qui sera dressé de la manière suivante :

ASSIETTE CREUSE

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 :

TRAITER UNE LONGE DE VEAU

REALISER UNE SAUCE PAR DEGLACAGE

REALISER UNE GARNITURE A BASE DE FRUITS

Vous dresserez impérativement :

A L'ASSIETTE

Date :

Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité :

104

Annexe
n°1a

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

4 Couverts

⁽¹⁾ : Entourez la mention valide. ⁽²⁾ : A remplir par le candidat

Denrées disponibles dans le panier		
DENREES	UNITE	QUANTITE
BOUCHERIE		
Longe de veau	Kg	0,800
Poitrine fumée	Kg	0,100
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème fleurette	L	0,20
Lait	L	0,10
Œuf	Pce	2
Parmesan bloc	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,025
Ananas frais	Kg	0,200
Carotte	Kg	0,200
Citron	Pce	2
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,300
Pomme golden	Pce	1
Tomate petite (0,060 kg)	Pce	4
ÉPICERIE		
Abricot sec	Kg	0,100
Amande émondée	Kg	0,080
Fond blanc de volaille	L	0,50
Fond brun clair	L	0,50
Huile d'olive	L	0,10
Moutarde ancienne	Kg	0,050
Pâte à filo	Pce	4
Raisin de Corinthe	Kg	0,050
Riz long	Kg	0,200
Sucre semoule	Kg	0,100
Vinaigre balsamique	L	0,05
CAVE		
Vin blanc	L	0,40
Vin rouge	L	0,20

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

--

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
Plat Imposé :																				
1.1 Préparer les légumes et les coquillages.																				
1.2 Tailler les légumes.																				
1.3 Marquer le potage en cuisson.																				
1.4 Cuire les coquillages, décortiquer.																				
1.5 Dénervier les pétoncles																				
1.6 Mixer et passer la crème.																				
1.7 Rectifier le potage.																				
1.8 Sauter les pétoncles																				
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 :