

188	CREME DE PETITS POIS QUENELLES DE VOLAILLE AUX PETITS LEGUMES						Nombre couverts 8	
DESCRIPTIF : Potage crémé à base d'une purée de petits pois frais. La crème de petits pois est agrémentée de petites quenelles de farce mousseline de volaille aux petits légumes.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. CREME DE PETITS POIS Suer au beurre l'oignon émincé et le lard fumé Ajouter les petits pois Mouiller au fond blanc de volaille Cuire environ 20 mn Crémer, mixer et passer au chinois Rectifier l'assaisonnement.</p> <p>2. FARCE DE VOLAILLE Tailler une brunoise de carottes et de vert de courgettes. Etuver au beurre. Réaliser la farce mousseline au cutter. Terminer avec les brunoises de légumes Réaliser les quenelles et pocher au fond blanc</p> <p>3. DECOR Dresser avec les quenelles et les pluches de cerfeuil et menthe ciselée</p>	BOUCHERIE							
	Dinde escalope	Kg		0,200				0,200
	Poitrine porc fumée	Kg	0,150					0,150
	CREMERIE							
	Beurre doux	Kg	0,050					0,050
	Crème double	Kg	0,20					0,20
	Crème liquide	Litre		0,10				0,30
	Lait	Litre	0,10					0,10
	Œuf blanc	pièce		1				1
	LEGUMERIE							
	Ail	Kg	0,010					0,010
	Carotte	Kg		0,050				0,050
	Céleri branche	Kg	0,050			1/5		0,050
	Cerfeuil	Botte	Pm					1/5
	Courgette	Kg		0,050				0,05
	Oignon	Kg	0,100			1/5		0,100
	Menthe	Botte	Pm					1/5
	ECONOMAT							
	Sel gros	Kg	Pm					Pm
	Sel fin	Kg			Pm			Pm
Poivre du moulin	Kg			Pm			Pm	
Fond blanc	Kg	0,140	0,070				0,140	
SURGELES								
Petits pois	Kg	1,2					1,2	
DRESSAGE : 2 ASSIETTES CREUSES – 1 SOUPIERE POUR 6								

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°188

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 PETITS POIS
QUENELLES DE VOLAILLE AUX PETITS LEGUMES**

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. CUIRE UN MAGRET ROSE

2. REALISER UNE SAUCE A BASE DE VIN ROUGE

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE POMME DE TERRE

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	
Plat Imposé : CREME DE PETITS POIS – QUENELLES DE VOLAILLE																				
1.1	Eplucher, laver tous les légumes																			
1.2	Marquer en cuisson la crème de petits pois																			
1.3	Tailler et étuver les brunoises de légumes																			
1.4	Réaliser la farce mousseline																			
1.5	Terminer la farce																			
1.6	Façonner et pocher les quenelles																			
1.7	Passer et mettre au point le potage																			
1.8	Préparer les herbes pour le décor																			
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 :