

197	SALADE DE LEGUMES MARINES BROCHETTE DE VOLAILLE AU CITRON		Nombre couverts 8							
DESCRIPTIF : Salade de composée de roquette et de légumes confits, accompagnée d'une brochette de poulet mariné et sauté. L'ensemble est agrémenté d'une torsade feuilletée au sésame et épices.										
PROGRESSION DU TRAVAIL		Denrées par phases essentielles								
		Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total	
<p>1. BROCHETTE DE POULET Préparer la marinade avec les épices, l'huile d'olive, le jus de citron et l'ail écrasé</p> <p>2. LEGUMES MARINES Monder les poivrons Tailler les poivrons en carré de 2 cm. Emincer, sauter les courgettes et les aubergines à l'huile d'olive Mariner tous les légumes avec jus de citron et l'huile d'olive</p> <p>3. TORSADES FEUILLETES Dorer, saupoudrer le feuilletage de sésame puis détailler les bâtonnets de feuilletage de 1 x 15 cm. Torsader et cuire à 180°C</p> <p>4. FINITION Laver, essorer la roquette Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre de balsamique et l'huile de la marinade des légumes. Sauter les brochettes à l'envoi Dresser harmonieusement 8 assiettes.</p>		BOUCHERIE Filet de poulet	Kg	0,400					0,400	
		CREMERIE Œuf	Pièce			1				1
		LEGUMES Ail	Kg	0,010	0,010					0,020
		Aubergine	Kg		0,250					0,250
		Citron jaune	Kg	0,050	0,050					0,100
		Courgette	Kg		0,250					0,250
		Poivron jaune	Kg		0,200					0,200
		Poivron rouge	Kg		0,200					0,200
		Roquette	Kg					0,100		0,100
		EPICERIE Coriandre	Kg	Pm			Pm			Pm
		Cumin	Kg	Pm			Pm			Pm
		Curcuma	Kg	Pm			Pm			Pm
		Sésame graine	Kg				0,025			0,025
		Huile d'olive	Litre	0,10	0,20			0,02		0,35
		Balsamique	Litre					0,01		0,01
SURGELES Pate feuilletée	plaque				1/8			1/8		
DRESSAGE : 8 ASSIETTES										

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation</p> <p>Dégustation</p> <p>Qualité des commentaires</p> <p>Pertinence de l'analyse</p> <p>Qualité de la communication</p> <p>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°197

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 :

SALADE DE LEGUMES MARINES BROCHETTE DE VOLAILLE AU CITRON

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. HABILLER FILETER LES BARS

2. REALISER UN BEURRE EMULSIONNE

3. REALISER UNE GARNITURE ASIATIQUE

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 197

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

4 Couverts

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

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE	DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
POISSONNERIE			<u>Pièce principale :</u>
Bar d'élevage (2 pièces)	Kg	1	
Coque	Kg	0,500	
CREMERIE			
Beurre	Kg	0,100	
LEGUMERIE			<u>Fonds / Sauces :</u>
Ail	Kg	0,040	
Basilic thaï / pourpre	Botte	1	
Carotte	Kg	0,250	
Chou pak choï	Kg	0,200	
citronnelle	Bâton	1	
Citron vert / lime	Kg	0.050	
Coriandre fraîche	botte	1	
Echalote	Kg	0,050	
Galanga	Kg	0,050	
Germes de soja	kg	0,200	<u>Garnitures :</u>
Gingembre	Kg	0,040	
Mangue verte	Kg	0,500	
Oignon cébette	botte	1	
Oignon rouge	kg	0,150	
Shitake	kg	0,150	
Feuille de bananier	pièce	4	
ECONOMAT			<u>Finitions :</u>
Feuille de riz	Pièce	8	
Huile de sésame	Litre	0,05	
Moutarde wasabi	Kg	0,010	
Nuoc nam	Litre	0,10	
Lait de coco	Litre	0,30	
Riz thaï	Kg	0,150	
Sauce soja	Litre	0,05	<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
Sauce huitre	Litre	0,050	
Sauce tamarin	Litre	0,10	
Vermicelle chinois ou nouilles chinoises	Kg	0,200	
Vinaigre de riz	Litre	0,10	

Rayer 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 Eplucher, laver les légumes																				
1.2 Parer, détailler la volaille																				
1.3 Réaliser, mariner les brochettes																				
1.4 Tailler les légumes																				
1.5 Sauter et mariner les légumes																				
1.6 Façonner et cuire les torsades																				
1.7 Réaliser la vinaigrette																				
1.8 Sauter les brochettes																				
1.9 Dresser en																				

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 :