

Annexe 2 : Fiche technique du plat imposé

200	ŒUF POCHÉ – FONDANT DE FENOUIL ET ARTICHAUT COULIS DE TOMATE	Nombre couverts 8					
DESCRIPTIF : œuf poché servi froid sur un bavarois de fenouil à l'estragon agrémenté de dés d'artichaut et servi avec un coulis de tomate au basilic							
PROGRESSION DU TRAVAIL	Dentrées par phases essentielles						
	Dentrées	Unité	1	2	3	4	Total
1. ŒUF POCHÉ Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée. Réserver.	CREMERIE Crème liquide Œuf extra frais	Litre Pièce	9		0,20		0,20 9
2. ARTICHAUT ETUVE Tailler les artichauts décongelés en brunoise. Etuver à couvert. Refroidir	LEGUMERIE Ail Basilic Estragon Fenouil bulbe Oignon Tomate grosse	Kg Botte Botte Kg Kg Kg			0,020 ¼ 0,700 0,300	¼	0,20 ¼ ¼ 0,700 0,300 0,500
3. BAVAROIS DE FENOUIL Tremper la gélatine dans l'eau froide. Tailler en brunoise le fenouil. Ciseler l'oignon. Etuver à l'huile d'olive. Ajouter ail haché et estragon ciselé. Assaisonner sel et curry. Au terme de la cuisson, ajouter les artichauts. Réhydrater la gélatine, presser et égoutter. La fondre dans 5 cl de crème à ébullition. Passer sur les brunoises chaudes. Monter la crème fouettée et l'incorporer aux brunoises à 25° . rectifier l'assaisonnement. Mouler en cercle à bavarois.	EPICERIE Tomate concentré Curry Gélatine feuille 2g Huile d'olive Vinaigre blanc	Boite Kg Pièce Litre Litre	0,20	0,05	Pm 8 0,05	0,020 0,10 0,05	0,020 Pm 8 0,20 0,21 0,250 0,250
4. COULIS DE TOMATE Monder et mixer les tomates à cru. Détendre si nécessaire avec l'huile d'olive et vinaigre. Ajouter le basilic ciselé. Assaisonner.	SURGELES Artichaut fond	kg		0,250			0,250
DRESSAGE : 8 ASSIETTES							

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°200

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 :

ŒUF POCHE – FONDANT DE FENOUIL ET ARTICHAUT COULIS DE TOMATE

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. Marquer un ragoût à brun à la bière

2. Frire un légume

3. Réaliser garniture à base de chou de Bruxelles

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 Eplucher, laver et tailler les légumes																				
1.2 Tailler les brunoises de légumes																				
1.3 Réhydrater la gélatine																				
1.4 Etuver les artichauts et le fenouil																				
1.5 Monter la crème fouettée																				
1.6 Réaliser le bavarois																				
1.7 Réaliser le coulis de tomate																				
1.8 Pocher les œufs																				
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 :