

211	TARTE FINE AUX LÉGUMES ET PISTOU						Nombre couverts 8	
<b>Descriptif</b> Fine abaisse de pâte Brisée cuite à blanc, garnie d'une compotée d'oignons et de légumes étuvés à l'huile d'olive, surmontée de roquette, tomate cerise et parmesan. Elle est décorée d'un filet de vinaigre réduit et arrosée légèrement de pistou.				À l'assiette				
Progression du travail		Denrées par phases essentielles						
		Denrées	Unité	Pâte	Garnit.	Finitions	Dressage	Total
<b>1. Tarte fine</b>		<b>Crèmerie</b>						
- Réaliser une pâte Brisée		Beurre	Kg	0,125				0,125
- Abaisser et cuire entre deux plaques à 170°C.		Jaune d'oeuf	Pièce	1				1
- à mi-cuisson, tailler à la forme voulue et terminer la cuisson.		Parmesan bloc	Kg			0,080		0,080
<b>2. Garniture de légumes</b>		<b>Légumerie</b>						
- Emincer les oignons		Ail	Kg		0,010	0,010		0,020
- Tailler les poivrons en lanières		Aubergine	Kg		0,300			0,300
- Tailler les aubergines et les courgettes en demies rondelles.		Basilic	Botte		1/2			1/2
- Compoter les oignons		Courgette	Kg		0,300			0,300
- Étuver séparément les autres légumes		Oignon	Kg		0,500			0,500
- Réunir et terminer la cuisson		Poivron jaune	Kg		0,200			0,200
<b>3. Finitions</b>		Tomate cerise	Kg			0,125		0,125
- Trier la roquette		Roquette	Kg			0,050		0,050
- Tailler les copeaux de parmesan		<b>Économat</b>						
- Réaliser une réduction de vinaigre balsamique		Eau	Litre	0,050				0,050
- Confectionner le pistou : mixer l'ail, le basilic, le parmesan et l'huile		Farine	Kg	0,250				0,250
- Assaisonner		Huile d'olive	Litre		0,100	0,050	0,050	0,200
<b>4. Dressage</b>		Laurier	Kg		Pm			Pm
- Sur le fond de pâte, étaler les oignons, disposer les légumes étuvés légèrement liés à l'huile d'olive.		Vinaigre balsamique	Litre			0,020		0,020
- Surmonter de roquette, parmesan et de demies tomates cerise.								

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR HÔTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.**

**ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES : ÉPREUVE PRATIQUE DE GÉNIE CULINAIRE.**

Phase 1 : Conception, Organisation	30 minutes	Coef. 0.5
Phase 2 : Réalisation	3 heures	Coef. 1
Phase 3 : Évaluation du travail des commis		Coef. 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef. 0.5

**Sujet n° 211**

**Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)**

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

**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.

**Donner le descriptif professionnel** de votre plat de conception.

**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 AUX LEGUMES ET PISTOU**

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. FARCIR LES CUISSES DE VOLAILLE**

**2. REALISER UNE SAUCE BRUNE**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE POMME DE TERRE**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**



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

N° de candidat :

N° du sujet traité :

Annexe n°1a

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

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

DENREES DISPONIBLES	UNITE	QUANTITE	DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
<b>Boucherie</b>			<u>Pièce principale :</u>
Aileron de volaille	Kg	0,150	
Crépine	Kg	0,100	
Cuisse de poulet/ <i>canard</i>	Pièce	4	
Escalope de volaille	Kg	0,125	
<b>Crèmerie</b>			<u>Fonds / Sauces :</u>
Beurre	Kg	0,200	
Crème liquide	Litre	0,500	
Lait	Litre	0,500	
Œuf	Pièce	10	
<b>Légumerie</b>			<u>Garnitures :</u>
Artichaut de 0,300	Pièce	4	
Carotte	Kg	0,300	
<i>Carotte jus</i>	<i>Litre</i>	<i>0,10</i>	
Champignon de Paris	Kg	0,300	
Citron jaune	kg	0,150	
Échalote	Kg	0,100	
Épinard	Kg	0,250	
Estragon	Botte	1/2	
Oignon gros	Kg	0,100	
Persil plat	Botte	1/2	
Pomme de terre Bintje	Kg	0,800	
Tomate TV	Kg	0,300	
<b>Économat</b>			<u>Finitions :</u>
Fond blanc PAI	Kg	0,050	
Fond brun de volaille PAI	Kg	0,050	
Huile d'olive	Litre	0,200	
Pistache émondée	Kg	0,050	
Pruneau dénoyauté	Kg	0,050	
<b>Surgelés</b>			<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
Petits pois	Kg	0,200	
<b>Cave</b>			
Cognac	Litre	0,050	
Vin blanc	Litre	0,100	
Vin rouge	Litre	0,200	
<i>Les épices courants à disposition</i>			

**Rayer les denrées non utilisées**