

| 184 | BROCHETTE DE VOLAILLE TANDOORI – RIZ PILAF RAGOUT DE LEGUMES | | Nombre couverts 8 | | | | | | |
|---|---|-------------------------|------------------------------|----------|----------|----------|----------|--------------|---------------------------|
| DESCRIPTIF : brochettes de morceaux de blanc de dinde marinés dans du yaourt mélangé au tandoori. Les brochettes sont accompagnées d'un ragoût de légumes. | | | | | | | | | |
| PROGRESSION DU TRAVAIL | Denrées par phases essentielles | | | | | | | | |
| | Denrées | Unité | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Total | |
| <p>1. BROCHETTES Tailler des morceaux de dinde réguliers Réaliser une marinade à base de yaourt, jus de citron, huile d'olive et épices à tandoori. Monter les brochettes de dinde. Mariner pendant 30 minutes.</p> <p>2. RAGOUT DE LEGUMES Lever des billes de carottes. Tourner des navets. Glacer les légumes. Cuire les mange tout à l'anglaise.</p> <p>3. RIZ PILAF Marquer le riz pilaf</p> <p>4. CUISSON Sauter les brochettes de volaille au moment de l'envoi.</p> <p>5. DRESSAGE Dresser librement sur assiette.</p> | BOUCHERIE Blanc de dinde | Kg | 0,900 | | | | | 0,900 | |
| | CREMERIE Beurre doux Yaourt nature | Kg Pièce | | 0,050 | 0,050 | | | | 0,100 2 |
| | LEGUMERIE Carotte grosse Citron jaune | Kg Kg | | 0,080 | 0,400 | | | | 0,400 0,080 |
| | ECONOMAT Tandoori pâte Fond blanc de volaille | Kg Kg | 0,005 | | 0,050 | | | | 0,005 0,050 |
| | 5. DRESSAGE Dresser librement sur assiette. | Litre Kg Kg kg | 0,05 | | | 0,05 | | | 0,10 Pm 0,400 Pm |
| | 5. DRESSAGE Dresser librement sur assiette. | Kg Kg kg | | 0,150 | 0,100 | | | | 0,150 0,100 0,150 |
| | 5. DRESSAGE Dresser librement sur assiette. | Kg | 0,005 | | | | | | 0,005 |
| | | Kg | | | | 0,050 | | | 0,050 |
| | | Litre | 0,05 | | | 0,05 | | | 0,10 |
| | | Kg | | | | | | | Pm |
| | | Kg | | | | 0,400 | | | 0,400 |
| | | kg | Pm | | | pm | | | Pm |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

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°184

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 :

**BROCHETTE DE VOLAILLE TANDOORI – RIZ PILAF
RAGOUT DE 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. REALISER UNE CROUTE A BASE DE CHAPELURE

2. MONTER UNE RAVIOLE

3. REALISER 2 SAUCES DONT UNE A BASE DE CRUSTACES

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 les légumes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 Tailler les morceaux de dinde | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 Monter et mariner les brochettes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.4 Tailler les légumes du ragoût | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 Glacer à blanc les légumes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6 Cuire à l'anglaise les pois gourmand | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7 Cuire le riz pilaf | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.8 Sauter les brochettes de volaille | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 :