

107	<i>BISQUE D'ÉTRILLES ET QUENELLES DE POISSON</i>						Nombre couverts 8	
Descriptif Potage réalisé à partir d'étrilles, d'une garniture aromatique et de fumet de poisson. Agrémenté de quenelles de merlan								
Progression du travail		Denrées par phases essentielles						
		Denrées	Unité	Fumet	Bisque	Quenelles	Finition	Total
		Poissonnerie						
1. Fumet de poisson : - Réaliser deux litres de fumet		Arête de poisson	Kg	0,800				0,800
		Étrille	Kg		0,800			0,800
2. Bisque d'étrilles : - Tailler les légumes en mirepoix, - Cardinaliser les étrilles, ajouter la garniture aromatique, flamber et mouiller au fumet (1,5 l). - Ajouter le riz - Cuire 30 minutes - Mixer et chinoiser.		Filet de merlan	Kg			0,200		0,200
		Crèmerie						
		Beurre	Kg	0,020				0,020
		Crème liquide	Litre			0,150	0,200	0,350
		Blanc d'œuf	Pièce			1		1
		Légumerie						
3. Quenelles de merlan - Réaliser une farce mousseline - Façonner et pocher les quenelles dans un ½ litre de fumet de poisson.		Ail	Kg		0,020			0,020
		Blanc de poireau	Kg	0,080				0,080
		Carotte	Kg	0,080	0,080			0,160
		Échalote	Kg	0,050	0,050			0,050
4. Finition : - Crémer la bisque et mettre au point.		Estragon	Botte		1/4			1/4
		Oignon gros	Kg	0,080	0,080			0,160
		Tomate grosse	Kg		0,400			0,400
		Économat						
5.		Concentré tomate	Kg		0,040			0,040
		Huile d'olive	Litre		0,080			0,080
		Piment Cayenne	Kg		Pm			Pm
		Riz rond	Kg		0,060			0,060
		Cave						
		Cognac	Litre		0,050			0,050
		Vin blanc	Litre	0,100	0,150			0,250

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 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 : Evaluation du travail des commis		Coef 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef 0.5

Sujet n° 107

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

Le plat imposé et son évaluation :

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts (Fiche technique fournie en annexe 2) :

BISQUE D'ÉTRILLES ET QUENELLE DE POISSON

Qui sera dressé de la manière suivante :

EN SOUPIÈRE

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

Le plat de conception :

Vous réaliserez, avec l'aide éventuelle de vos commis pour les préparations simples, le plat de conception garni pour 4 couverts, que vous devez élaborer dans le respect des règles culinaires. Vous utiliserez de manière optimale les denrées du panier tout en assurant la cuisson de l'élément principal. Vous mettrez obligatoirement en oeuvre les 3 techniques suivantes :

1- HABILLER UN CARRÉ D'AGNEAU

2- CONFECTIONNER UNE CROÛTE MODERNE

3- RÉALISER UNE GARNITURE À BASE D'ARTICHAUT

et que vous dresserez impérativement :

LIBRE

Phases Techniques	Temps																Observations			
		10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'		40'	50'	3H
Plat imposé : Bisque d'étrilles et quenelle de poisson																				
1.1 Laver, éplucher, tailler les légumes																				
1.2 Réaliser un fumet au vin blanc																				
1.3 Réaliser la farce mousseline																				
1.4 Marquer la bisque en cuisson																				
1.5 Pocher les quenelles																				
1.6 Mixer et passer la bisque																				
1.7 Mettre la bisque à point																				
1.8 Dresser et envoyer																				
1.9																				
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 : Autres (+ Observations) :
 Préliminaires : Phase technique : Cuisson :

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité :
107

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

4 Couverts

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

DENRÉES DISPONIBLES DANS LE PANIER		
DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ
<u>Boucherie</u>		
Carré d'agneau 8 côtes	Pièce	1
<u>Crèmerie</u>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,500
Feuille de brick	Pièce	5
Œuf	Pièce	6
<u>Légumerie</u>		
Ail	Kg	0,050
Artichaut gros	Pièce	4
Brocoli	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,300
Céleri boule	Kg	0,250
Cerfeuil	Botte	1/4
Champignon de Paris	Kg	0,400
Citron	Pièce	1
Courgette	Kg	0,200
Pomme de terre Charlotte	Kg	1,200
Thym	Botte	1/4
Tomate grosse	Kg	0,400
<u>Économat</u>		
Amande en poudre	Kg	0,200
Farine	Kg	0,100
Huile d'olive	Litre	0,100
Jus d'agneau déshydraté	Kg	0,050
Mie de pain	Kg	0,300
Miel	Kg	0,080
Riz long	Kg	0,400
Sucre semoule	Kg	0,100
<u>Cave</u>		
Madère	Litre	0,050
Porto	Litre	0,050
Vin blanc	Litre	0,200

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION