

214	CREME DE BROCOLI	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : Potage à base de pulpe de brocoli, de fond blanc et de crème. Il sera servi avec des dés de fourme d'Ambert, des amandes effilées, des champignons sautés et décoré avec une quenelle de crème ciboulette.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. CREME DE BROCOLI Cuire les brocolis à l'anglaise, puis les mixer au Blender Détendre la pulpe au brocoli avec le fond et la crème pour avoir une consistance onctueuse. Cuire à frémissement quelques minutes Emulsionner au mixer plongeant Passer au chinois si nécessaire</p> <p>2. GARNITURES Emincer les champignons et les sauter. Détailler la Fourme d'Ambert en petits dés Torréfier les amandes effilées Ciseler la ciboulette</p> <p>3. FINITION Monter la crème fouettée, puis ajouter la ciboulette ciselée Assaisonner</p> <p>4. DRESSAGE Dresser assiette creuse Disposer une quenelle de crème, quelques dés de Fourme et amandes. Verser délicatement autour la crème de brocoli.</p>	CREMERIE							
	Beurre doux	Kg		0,050				0,050
	Crème épaisse	Kg	0,20					0,20
	Crème UHT	Litre			0,20			0,20
	Fourme d'Ambert	Kg		0,150				0,150
	LEGUMERIE							
	Brocoli	Kg	0,800					0,80
	Champignons de Paris	Kg		0,200				0,200
	Ciboulette	Botte		0,125				0,125
	ECONOMAT							
	Amande effilée	Kg		0,050				0,050
	Fond blanc PAI	kg	0,070					0,070
	Huile de colza	litre		0,05				0,05
	Gros sel	kg	PM					Pm
	Sel fin	kg	PM		PM			Pm
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°214

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 :

CREME DE BROCOLI

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 œuvre les 3 techniques suivantes :

1. REALISER UNE CROUTE SUR LE POISSON

2. REALISER UNE SAUCE A BASE DE CRUSTACES

3. REALISER UN RISOTTO AUX LEGUMES

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 214

Annexe
n°1a

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					
Crabe vert					<u>Pièce principale :</u>
Dorade rose (0,60 kg/pièce)	Kg	0,300			
	Kg	1,2			
CREMERIE					
Beurre doux					<u>Fonds / Sauces :</u>
Crème liquide	Kg	0,200			
Mascarpone	Litre	0,25			
Parmesan bloc	Kg	0,125			
Œufs	Kg	0,050			
	Pièce	2			
LEGUMERIE					
Aubergine					<u>Garnitures :</u>
Basilic	Kg	0,400			
Carotte	Botte	0,5			
Courgette	Kg	0,300			
Echalote	Kg	0,300			
Estragon	Kg	0,100			
Fenouil bulbe	Botte	0,125			
Oignon gros	Kg	0,300			
Persil plat	Kg	0,200			
Petit pois frais	Botte	0,25			
Pomme de terre BF15	Kg	0,150			
Tomate tout venant	Kg	0,300			
	Kg	0,150			
ECONOMAT					
Amande poudre					
Chapelure blanche	Kg	0,030			
Farine	Kg	0,100			
Fond blanc de volaille PAI	Kg	0,100			
Huile d'olive	Kg	0,020			
Pâte à filo	Litre	0,20			
Pignon de pin	Feuille	2			
Riz rond Arborio	Kg	0,020			
Tomate concentrée	Kg	0,200			
	kg	0,020			
CAVE					
Cognac					<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
Noilly prat	Litre	0,05			
	Litre	0,10			
SURGELES					
Pâte feuilletée (plaque)	Plaque	1/4			
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>					

Rayer les denrées non utilisées

PHASES TECHNIQUES	Temps	Plat Imposé : CREME DE BROCOLI																		
		10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Réaliser les préparations préliminaires																				
1.2 Cuire les brocolis à l'anglaise																				
1.3 Mixer, et détendre la consistance de la purée																				
1.4 Crémér, émulsionner																				
1.5 Emincer et sauter les champignons																				
1.6 Détailler la Fourme d'Ambert en dés																				
1.7 Torréfier les amandes effilées																				
1.8 Monter la crème fouettée																				
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 :