

216	TARTE FINE NORMANDE – BEURRE BLANC AU CIDRE	Nombre couverts 8							
DESCRIPTIF : Abaisse de pâte feuilletée masquée d'une étuvée d'oignons au cumin et garnie d'une rosace de tranches de boudin flambées au calvados et surmontée d'une julienne de pommes									
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles								
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total	
<p>1. BASE</p> <p>Oter le boyau et émincer le boudin en tranches de 0,5 cm Sauter rapidement puis flamber au calvados Cuire la pâte feuilletée entre deux plaques à 180° Découper après cuisson de diamètre de 10/12 cm</p> <p>2. MONTAGE</p> <p>Émincer les oignons, suer au beurre, ajouter 10 cl d'eau et parfumer au cumin. Étuver. Cercler la fondue d'oignons au cumin puis dresser les tranches de boudin en rosace. Beurrer. Remettre en température à 120/140°</p> <p>3. BEURRE BLANC CIDRE</p> <p>Ciseler les échalotes Marquer la réduction au cidre. Crémer et émulsionner au beurre. Rectifier l'assaisonnement, passer au chinois. Ajouter la brunoise de pommes. Réserver au chaud</p> <p>4. FINITION</p> <p>Décorer avec pluches de cerfeuil et julienne de pommes</p>	BOUCHERIE Boudin blanc	Pièce	4					4	
	CREMERIE Beurre Crème liquide	Kg Litre	0,050	0,050	0,200 0,05			0,300	
	LEGUMERIE Cerfeuil Echalotes Oignons gros Pomme royal gala	Botte Kg Kg Kg		0,800	0,100	1/8		1/8 0,100 0,800 0,450	
	Thym laurier	botte			Pm			Pm	
	ECONOMAT Cumin Cidre brut	Kg Litre			Pm			Pm 0,25	
	Huile de colza Sel fin	Litre Kg	0,05		0,25			0,05 Pm	
	Poivre moulu	Kg			Pm			Pm	
	CAVE Calvados	Litre	0,05					0,05	
	SURGELE feuilletage	plaque		½				½	
	DRESSAGE : 8 ASSIETTES								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p align="center"> Présentation Dégustation Qualité des commentaires Pertinence de l'analyse Qualité de la communication 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°216

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 :

TARTE FINE NORMANDE – CREME AU CALVADOS

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. DECOUPER A CRU UNE CAILLE

2. SAUCE BRUNE A BASE DE FOND DE VOLAILLE

3. FARCIR UN LEGUME

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 216

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
BOUCHERIE			<u>Pièce principale :</u>
Caille PAC	Pièce	4	
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	
Blanc de volaille	Kg	0,150	
Aileron de volaille	Kg	0,250	
	Kg		
CREMERIE			<u>Fonds / Sauces :</u>
Beurre		0,150	
Crème liquide	Kg	0,25	
Fourme d'Ambert	Litre	0,100	
Fromage de chèvre mi-sec	Kg	2	
Œuf	Pièce	6	
Parmesan bloc	Pièce	0,060	
	Kg		
LEGUMERIE			<u>Garnitures :</u>
<i>Asperge verte ou suivant saison patate douce</i>	<i>Botte</i>	<i>1/2 0,500</i>	
Carotte	kg	0,250	
Champignon de Paris	Kg	0,400	
Ciboulette	Kg	1/2	
Echalote	Botte	0,200	
Navet long	Kg	0,250	
Oignon gros	kg	0,150	
Persil plat	Kg	1/2	
Pomme de terre Bintje	Botte	0,600	
Pleurotes	Kg	0,250	
Tomate garniture 50/60 g	kg	0,300	
<i>Raisin noir blanc (si saison)</i>	kg	<i>0,250</i>	
	kg		
ECONOMAT			<u>Finitions :</u>
Chapelure blanche		0,150	
Fond blanc de volaille	kg	0,070	
Fond brun de volaille	kg	0,070	
Huile d'olive	kg	0,20	
Olive noire dénoyautée	litre	0,050	
Raisin sec blond	kg	0,050	
	kg		
CAVE			<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
Porto		0,10	
Vin blanc	litre	0,10	
Vin rouge	litre	0,10	
	litre		
<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 : TARTE FINE NORMANDE – CREME AU CALVADOS																		
		10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Eplucher et laver tous les légumes																				
1.2 Cuire la pâte feuilletée																				
1.3 sauter et étuver les oignons																				
1.4 Marquer en cuisson la réduction																				
1.5 Détailler, sauter et flamber les boudins																				
1.6 Détailler et monter les tartes fines																				
1.7 Terminer le beurre blanc																				
1.8 Tailler le brunoise et la julienne de pommes																				
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 :