

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°219

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 ALSACIENNE AUX POMMES

Qui sera dressé de la manière suivante :

AU PLAT

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 :

DEPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE

REALISER UNE SAUCE AMERICAINE

**CONFECTIONNER UNE GARNITURE A BASE DE
POMME DE TERRE**

Vous dresserez impérativement :

A L'ASSIETTE

101	TARTE ALSACIENNE AUX POMMES						Nombre couverts 8		
Descriptif Fond de tarte garni de quartiers de pommes et d'un appareil à flan sucré. En fin de cuisson, la tarte est glacée au sucre glace.									
Progression du travail	DENREES PAR PHASES ESSENTIELLES								
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	6	Total
1) PATE BRISEE - Confectionner la pâte brisée.	CRÉMERIE								
	Beurre	Kg	0,125			0,010			0,135
	Crème liquide	L		0,20					0,20
	Lait entier	L		0,20					0,20
	Œuf	Pièce		3					3
	Œuf jaune	Pièce	1						1
2) APPAREIL À CRÈME PRISE - Mélanger tous les éléments et passer au chinois.	LÉGUMERIE								
	Citron	Pièce				1			1
	Pomme golden	Kg				0,600			0,600
3) FONCER LES CERCLES - Foncer 2 cercles de 180 mm de Ø.	ÉCONOMAT								
	Extrait vanille	L		Pm					Pm
	Farine	Kg	0,250						0,250
	Sel	Kg	Pm						Pm
	Sucre glace	Kg						0,050	0,050
	Sucre semoule	Kg	0,025	0,100					0,125
4) PRÉPARER LES POMMES - Éplucher les pommes, les citronner et les couper en quartiers de 1 cm d'épaisseur.	DIVERS								
	Eau	L	0,05						0,05
5) GARNIR ET CUIRE LES TARTES. - Disposer les pommes et verser l'appareil. - Cuire dans un four à 180 °C.									
6) GLACER LES TARTES - 5 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre glace et glacer.									

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>

Annexe 1b : Fiche de conception et de planification :

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1 H	10'	20'	30'	40'	50'	2 H	10'	20'	30'	40'	50'	3 H	Observations
Plat imposé : TARTE ALSACIENNE AUX POMMES																				
1.1	Confectionner la pâte brisée.																			
1.2	Élaborer l'appareil à crème prise.																			
1.3	Foncer les cercles.																			
1.4	Eplucher les pommes.																			
1.5	Découper les pommes																			
1.6	Assembler l'ensemble																			
1.7	Cuire les tartes																			
1.8	Glacer les tartes.																			
1.9	Dresser.																			
Plat de conception																				
2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

Légende :

Chef :

Préliminaires :

Commis 1 :

Phase technique :

Commis 2 :

Cuisson :

Test organoleptique :

Nettoyage :