

220	<b>RISOTTO AUX ASPERGES</b>		<b>Nombre couverts 8</b>					
<b>DESCRIPTIF :</b> Entrée chaude composée d'un risotto au bouillon de volaille et parmesan, de pointes d'asperges et d'une quenelle de concassée de tomates								
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>		Denrées par phases essentielles						
		<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>Total</b>
<b>1. PREPARER LES ASPERGES</b> Eplucher et laver les asperges, cuire à l'anglaise. Tailler les pointes, émincer le reste		<b>CREMERIE</b> Crème UHT Parmesan	Litre Kg				0,20 0,10	0,20 0,10
<b>2. REALISER LA CONCASSEE</b> Monder les tomates, épépiner et concasser la pulpe. Suer les échalotes ciselées, ajouter les tomates, l'ail haché. Assaisonner et ajouter le concentré de tomates et un bouquet garni.		<b>LEGUMERIE</b> Ail Asperge verte Cerfeuil Echalote Tomate grosse	Kg Kg Botte Kg Kg	0,500	0,010 0,050 0,800	0,010 ¼	0,020 ¼	0,500 0,100 0,800
<b>3. CUIRE LE RISOTTO</b> Suer les échalotes, l'ail haché, nacrer le riz Ajouter le vin blanc, réduire. Mouiller progressivement au bouillon de volaille jusqu'à la fin de la cuisson		<b>ECONOMAT</b> Tomate concentré Fond blanc de volaille Huile d'olive Riz rond Arborio Thym laurier Sel fin Poivre blanc moulu Gros sel	Kg Litre Litre Kg Botte Kg Kg Kg	0,010 Pm	0,010 0,05 Pm Pm Pm	2 0,05 0,400 Pm Pm Pm	2 0,100 0,400 Pm Pm Pm	0,010 2 0,100 0,400 Pm Pm Pm
<b>4. FINITION</b> Au moment d'envoyer le risotto, ajouter la crème fouettée, le parmesan, et les asperges émincées. Rectifier l'assaisonnement. Dresser le risotto, décorer de pointes d'asperges, de quenelles de concassée de tomates et de pluches de cerfeuil		<b>CAVE</b> Vin blanc	Litre	Pm		0,20		0,20
<b>DRESSAGE : 4 ASSIETTES CREUSES – 1 LEGUMIER POUR 4</b>								

Annexe 3

<b>Critères d'évaluation du plat imposé</b>
---

<p style="text-align: center;"> <b>Présentation</b>  <b>Dégustation</b>  <b>Qualité des commentaires</b>  <b>Pertinence de l'analyse</b>  <b>Qualité de la communication</b>  <b>Disposition prises par le candidat</b> </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°220**

**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 :

**RISOTTO AUX ASPERGES**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**4 assiettes creuses – 1 légumier**

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 DEUX PREPARATIONS A BASE DE SAUMON**

**2. REALISER UNE SAUCE A BASE D'AGRUMES**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE D'ASPERGES**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

Date :  
Matin / Soir <sup>(1)</sup>

N° de candidat :

N° du sujet traité :

Annexe  
n°1a

Nom du plat de conception <sup>(2)</sup> :  
  
**4 Couverts**

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

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
<b>POISSONNERIE</b>		
Filet de saumon	Kg	0,800
Œuf de saumon	Kg	0,025
<b>CREMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,50
Lait entier	Litre	0,20
Œuf entier	Pièce	6
<b>LEGUMERIE</b>		
Aneth	Botte	½
Asperge verte	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	Botte	¼
Champignon de Paris	Kg	0,250
Chou fleur	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	¼
Citron jaune	Kg	0,100
Citron vert	Kg	0,100
Echalote	Kg	0,100
Estragon	Botte	¼
Fenouil bulbe	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Orange	Kg	0,150
Pamplemousse rose	Kg	0,400
Tomate garniture 50/60 g	Pièce	6
<b>ECONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,200
Feuille de gélatine	Feuille	5
Graine de pavot	Kg	0,010
Graine de sésame blanche	Kg	0,010
Huile d'olive	Litre	0,15
Lentille verte	Kg	0,200
Pâte à filo	Feuille	4
Vinaigre balsamique	Litre	0,05
Vin blanc	Litre	0,100
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>		

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Dressage (croquis facultatif)

**Rayer les denrées non utilisées**

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
<b>Plat Imposé : RISOTTO AUX ASPERGES</b>																				
1.1																				
1.2																				
1.3																				
1.4																				
1.5																				
1.6																				
1.7																				
1.8																				
1.9																				
<b>Plat de conception :</b>																				
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 :

