

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°235

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 :

CROUSTADE DE FRUITS DE MER

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 oeuvre les 3 techniques suivantes :

1. Parer détailler la joue de porc

2. Appliquer une cuisson en ragoût

3. Réaliser une garniture à base de pâte à filo

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

PHASES TECHNIQUES	Temps	Plat Imposé : CROUSTADE DE FRUITS DE MER																			
		10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H		
1.1 Eplucher laver les légumes																					
1.2 Marquer en cuisson le fumet de poisson																					
1.3 Tailler les légumes de la garniture																					
1.4 Détailler , monter les croustades																					
1.5 Cuire les éléments de la garniture																					
1.6 Réaliser le velouté																					
1.7 Cuire les croustades																					
1.8 Terminer la garniture																					
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 :