

218	<b>CHOUX A LA CREME</b>						<b>Nombre couverts 8</b>
<b>DESCRIPTIF :</b> Choux garnis d'une crème diplomate aromatisée au kirsch et glacés au fondant.							
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	Denrées par phases essentielles						
	<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>Pâte choux</b>	<b>cuisson</b>	<b>Diplo- mate</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>
<b>1. PATE A CHOUX</b> Réaliser la pâte	<b>CREMERIE</b>						
	Beurre	Kg	0,100				0,100
	Lait	Litre			0,50		0,50
<b>2. CUISSON</b> Coucher 24 petits choux, les dorer Cuire au four à 180°C pendant 25 mn	Œuf entier	Pièce	4		1		5
	Œuf jaune	Pièce			3		4
	Crème liquide	Litre			0,20		0,20
<b>3. CREME PATISSIERE</b> Réaliser une crème pâtissière	<b>ECONOMAT</b>						
	Eau	Litre	0,25			0,020	0,270
	Farine	Kg	0,150		0,010		0,160
	Poudre à crème	Kg			0,040		0,040
	Sel fin	Kg	Pm				Pm
<b>4. GARNIR LES CHOUX</b> Monter la crème fouettée, Aromatiser la crème pâtissière avec le kirsch. Ajouter la crème fouettée	Sucre semoule	Kg			0,075	0,020	0,100
	Huile de colza	litre		0,05			0,05
	Colorant	litre				Pm	Pm
	Fondant blanc	kg				0,300	0,300
<b>5. GLACER LES CHOUX</b> Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Refroidir à 30° Mettre au point le fondant en le colorant. Ajouter un peu de sirop si nécessaire. Glacer les choux Réserver au frais	<b>CAVE</b>						
	Kirsch	Litre			0,05		0,05
<b>6. DRESSER</b>	<b>DRESSAGE : 1 PLAT OVAL</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°218**

**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 :

**CHOUX A LA CREME**

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 œuvre les 3 techniques suivantes :

**1. CUIRE UN MAGRET A JUSTE CUISSON**

**2. REALISER UNE SAUCE BRUNE A BASE DE FRUIT**

**3. FRIRE UN ALIMENT**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**



PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
<b>Plat Imposé : CHOUX A LA CREME</b>																				
1.1 Réaliser les pesées																				
1.2 Réaliser la pâte à choux																				
1.3 Cuire les choux																				
1.4 Réaliser la crème pâtissière - réserver																				
1.5 Garnir les choux																				
1.6 Mettre au point le fondant – le colorer																				
1.7 Glacer les choux																				
1.8 Réserver au frais																				
1.9 Dresser au frais																				
<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 :