

150	TARTE AUX FRUITS DE SAISON						Nombre couverts 8	
DESCRIPTIF : Fonds de tarte en pâte brisée cuits à blanc, garnie de crème pâtissière. Le tout est garni de fruits frais et lustrés au nappage.								
PROGRESSION DU TRAVAIL		Denrées par phases essentielles						
		Denrées	Unité	Pâte	Crème	Garnit	Coulis	Total
1. <u>PATE BRISEE</u> Réaliser las pâte brisée sucrée Réserver au frais Foncer deux cercles. Bloquer au grand froid. Cuire à blanc		CREMERIE Beurre Lait Œuf Œuf jaune	Kg Litre Pièce Pièce	0,125 1	 0,50 4			0,125 0,50 1 4
2. <u>CREME PATISSIERE</u> Réaliser la crème pâtissière Refroidir Commencer la cuisson à blanc. Garnir les cercles à moitié pendant la cuisson. Terminer la cuisson au four à 180° jusqu'à coloration de la crème Réserver au froid.		LEGUMERIE Fruits de saison Menthe	Kg Botte			0,600 ½		0,600 ½
3. <u>GARNITURE</u> Laver les fruits, les découper et les dresser de manière harmonieuse sur la tarte Lustrer au nappage blond		ECONOMAT Eau Farine Maïzena Nappage blond Sucre glace Sucre semoule Vanille gousse	Litre Kg Kg Kg Kg Kg Pièce	0,05 0,250 0,050	 0,060 0,100 1	 0,120	0,05 0,050	0,1 0,250 0,040 0,120 0,020 0,200 1
4. <u>COULIS DE FRAMBOISE</u> Porter à ébullition le sirop puis mixer les framboises, chinoiser et réserver		SURGELES Framboises brisure	kg				0,125	0,125
DRESSAGE : 2 PLATS RONDS + SAUCIERE								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

Présentation
Dégustation
Qualité des commentaires
Pertinence de l'analyse
Qualité de la communication
Disposition prises par le candidat

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°150

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 AUX FRUITS DE SAISON

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. APPLIQUER 2 CUISSONS SUR LE CANARD

2. REALISER UNE SAUCE AIGRE DOUCE

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE FEUILLETAGE

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :

N° de candidat :

N° du sujet traité : 150

**Annexe
n°1a**

Matin / Soir ⁽¹⁾

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

4 Couverts

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

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
BOUCHERIE		
Caneton (filet de 0,25 kg)	pièce	2
Caneton (cuisse de 0,25 kg)	pièce	2
Poitrine fumée tranches	Kg	0,100
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,250
Lait	Litre	0,250
Œuf	Pièce	6
LEGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Carotte	Kg	0,200
Champignon de paris	Kg	0,300
Chou vert frisé	Kg	0,50
Courgette	Kg	0,300
Echalote	Kg	0,080
Oignon gros	Kg	0,100
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,800
EPICERIE		
Abricots secs	Kg	0,050
Chapelure blanche	Kg	0,100
Fond brun lié	Kg	0,050
Miel	Kg	0,100
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050
Pavot bleu	Kg	0,050
Sésame blanc graine	Kg	0,050
Vinaigre de Xérès	Litre	0,10
Maïzena	Kg	Pm
SURGELE		
Feuilletage plaque	Pièce	½
Griotte	Kg	0,200
CAVE		
Vin rouge tannique	litre	0,20

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

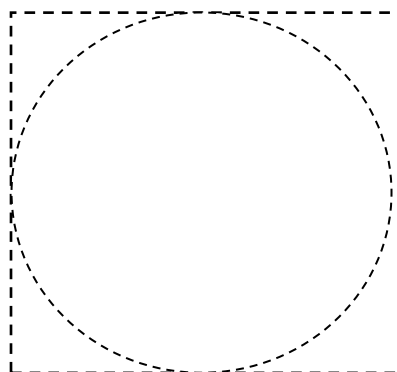
Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (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	
Plat imposé : TARTE AUX FRUITS DE SAISON																				
1.1	Réaliser la pâte brisée sucrée																			
1.2	Réaliser la crème pâtissière																			
1.3	Forcer 2 cerdes																			
1.4	Cuire à blanc les fonds de tarte																			
1.5	Terminer la cuisson avec la crème																			
1.6	Réaliser le coulis																			
1.7	Tailler les fruits, décorer																			
1.8	Lustrer les tartes																			
1.9	Dresser, 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 :
---------	--------	------------	------------	----------------	-------------------	-----------	----------