

183	TARTELETTES POIRES ET MYRTILLES						Nombre couverts 8		
DESCRIPTIF : tartelettes garnies de crème de noisettes, cuites au four puis garnies de myrtilles, de poires caramélisées et lustrées de nappage rouge.									
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles								
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total	
<p>1. PATE SUCREE Réaliser une pâte sucrée, foncer 8 cercles à tartelette. Bloquer au grand froid.</p> <p>2. CREME DE NOISETTES Crémer le beurre pommade et le sucre, ajouter la poudre de noisettes, les œufs et lisser au fouet. Garnir les tartelettes à mi-hauteur et cuire à 180°. Refroidir en cellule</p> <p>3. GARNITURE Eplucher et tailler un salpicon de poires. Sauter et caraméliser.</p> <p>4. FINITION Garnir avec les poires et myrtilles. Lustrer les tartelettes refroidies.</p> <p>5. DECOR Equeuter la menthe, décorer les tartelettes.</p>	CREMERIE								
	Beurre doux	Kg	0,125	0,150	0,050			0,325	
	Œuf entier	kg	0,040	0,120				0,160	
	LEGUMERIE								
	Menthe	Botte					1/10	1/10	
	Poire	kg			0,400			0,400	
	ECONOMAT								
	Eau	Litre		Pm	0,50	Pm		0,50	
	Extrait de vanille	Litre						Pm	
	Farine	Kg	0,200					0,200	
	Nappage rouge	Kg				0,200		0,200	
	Noisettes poudre	Kg	0,025	0,150				0,175	
	Sel fin	Kg	Pm	Pm				Pm	
	Sucre semoule	Kg		0,150	0,250			0,400	
	Sucre glace	Kg	0,075					0,075	
	SURGELE								
	Myrtille	Kg			0,300			0,300	
	DRESSAGE : 4 ASSIETTES + 1 PLAT DE 4 + 1 SAUCIERE								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation</p> <p>Dégustation</p> <p>Qualité des commentaires</p> <p>Pertinence de l'analyse</p> <p>Qualité de la communication</p> <p>Disposition prises par le candidat</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°183

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 :

TARTELETTES AUX POIRES ET MYRTILLES

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. POELER LES CUISSES DE PINTADE

2. REALISER UNE SAUCE A BASE DE GASTRIQUE

3. TOURNER LES ARTICHAUTS

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
 Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité :

Annexe
 n°1a

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :
 4 Couverts

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

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE	DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
BOUCHERIE			<u>Pièce principale :</u>
Foie de volaille	Kg	0,125	
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	
Pintade cuisse (0,25 kg/pièce)	Kg	1	
CREMERIE			<u>Fonds / Sauces :</u>
Beurre	Kg	0,150	
Crème liquide	Litre	0,25	
Gruyère râpé	Kg	0,125	
Œuf entier	Pièce	4	
LEGUMERIE			<u>Garnitures :</u>
Ail	Kg	0,020	
Artichaut gros (0,3 kg/pièce)	Kg	1,2	
Carotte	Kg	0,200	
Carotte fane	Kg	0,500	
Cerise (ou griotte)	Kg	0,200	
Ciboulette	Botte	1/10	
Citron jaune	Kg	0,150	
Courgette	Kg	0,400	
Echalote	Kg	0,100	
Oignon gros	Kg	0,200	
Orange	Kg	0,300	
Raisin blanc/ noir	Kg	0,200	
Tomate grosse	Kg	0,150	
ECONOMAT			<u>Finitions :</u>
Fond de veau brun lié	Kg	0,070	
Miel	Kg	0,100	
Pain de mie	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,100	
Vinaigre de cidre	Litre	0,20	
CAVE			<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
Guignolet	Litre	0,10	
Jus d'orange	Litre	0,15	
Kirsch	Litre	0,10	
Porto	Litre	0,10	
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>			

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 : TARTELETTES AUX NOISETTES ET MYRTILLES																				
1.1	Réaliser la pâte sucrée.																			
1.2	Foncer et bloquer au grand froid																			
1.3	Eplucher et détailler les poires																			
1.4	Sauter et caraméliser les poires																			
1.5	Réaliser la crème de noisettes																			
1.6	Garnir les fonds de tartelette																			
1.7	Cuire au four, refroidir																			
1.8	Décorer les fonds de tarte avec les fruits. Luster au nappage																			
1.9	Dresser sur plat ou assiette																			
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 :