

214	CREME DE BROCOLI						Nombre couverts 8	
DESCRIPTIF : Potage à base de pulpe de brocoli, de fond blanc et de crème. Il sera servi avec des dés de fourme d'Ambert, des amandes effilées, des champignons sautés et décoré avec une quenelle de crème ciboulette.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. CREME DE BROCOLI Cuire les brocolis à l'anglaise, puis les mixer au Blender Détendre la pulpe au brocoli avec le fond et la crème pour avoir une consistance onctueuse. Cuire à frémissement quelques minutes Emulsionner au mixer plongeant Passer au chinois si nécessaire</p> <p>2. GARNITURES Emincer les champignons et les sauter. Détailler la Fourme d'Ambert en petits dés Torréfier les amandes effilées Ciseler la ciboulette</p> <p>3. FINITION Monter la crème fouettée, puis ajouter la ciboulette ciselée Assaisonner</p> <p>4. DRESSAGE Dresser assiette creuse Disposer une quenelle de crème, quelques dés de Fourme et amandes. Verser délicatement autour la crème de brocoli.</p>	<p>CREMERIE Beurre doux Crème épaisse Crème UHT Fourme d'Ambert</p> <p>LEGUMERIE Brocoli Champignons de Paris Ciboulette</p> <p>ECONOMAT Amande effilée Fond blanc PAI Huile de colza Gros sel Sel fin</p>	<p>Kg Kg Litre Kg</p> <p>Kg Kg Botte</p> <p>Kg kg litre kg kg</p>	<p>0,20</p> <p>0,800</p> <p>0,070</p> <p>PM PM</p>	<p>0,050</p> <p>0,150</p> <p>0,200</p> <p>0,05</p> <p>PM</p>	<p>0,20</p>			<p>0,050 0,20 0,20 0,150</p> <p>0,80 0,200 0,125</p> <p>0,050 0,070 0,05 Pm Pm</p>
DRESSAGE : 8 ASSIETTES								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation Dégustation Qualité des commentaires Pertinence de l'analyse Qualité de la communication 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°214

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 :

CREME DE BROCOLI

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 œuvre les 3 techniques suivantes :

1. REALISER UNE CROUTE SUR LE POISSON

2. REALISER UNE SAUCE A BASE DE CRUSTACES

3. REALISER UN RISOTTO AUX LEGUMES

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 214

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
POISSONNERIE			<u>Pièce principale :</u>
Crabe vert	Kg	0,300	
Dorade rose (0,60 kg/pièce)	Kg	1,2	
CREMERIE			
Beurre doux	Kg	0,200	
Crème liquide	Litre	0,25	
Mascarpone	Kg	0,125	
Parmesan bloc	Kg	0,050	
Œufs	Pièce	2	<u>Fonds / Sauces :</u>
LEGUMERIE			
Aubergine	Kg	0,400	
Basilic	Botte	0,5	
Carotte	Kg	0,300	
Courgette	Kg	0,300	
Echalote	Kg	0,100	
Estragon	Botte	0,125	
Fenouil bulbe	Kg	0,300	<u>Garnitures :</u>
Oignon gros	Kg	0,200	
Persil plat	Botte	0,25	
Petit pois frais	Kg	0,150	
Pomme de terre BF15	Kg	0,300	
Tomate tout venant	Kg	0,150	
ECONOMAT			
Amande poudre	Kg	0,030	
Chapelure blanche	Kg	0,100	
Farine	Kg	0,100	
Fond blanc de volaille PAI	Kg	0,020	
Huile d'olive	Litre	0,20	
Pâte à filo	Feuille	2	<u>Finitions :</u>
Pignon de pin	Kg	0,020	
Riz rond Arborio	Kg	0,200	
Tomate concentrée	kg	0,020	
CAVE			
Cognac	Litre	0,05	
Noilly prat	Litre	0,10	<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
SURGELES			
Pâte feuilletée (plaque)	Plaque	1/4	
<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	Plat Imposé : CREME DE BROCOLI																		
		10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Réaliser les préparations préliminaires																				
1.2 Cuire les brocolis à l'anglaise																				
1.3 Mixer, et détendre la consistance de la purée																				
1.4 Crémér, émulsionner																				
1.5 Emincer et sauter les champignons																				
1.6 Détailler la Fourme d'Ambert en dés																				
1.7 Torréfier les amandes effilées																				
1.8 Monter la crème fouettée																				
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 :