

173	<b>SOUPE THAI AU POULET ET A L'ŒUF DE CAILLE</b>	<b>Nombre couverts 8</b>				
<b>DESCRIPTIF :</b> Bouillon de volaille aromatisé au gingembre et à la citronnelle, servi avec des germes de soja, des vermicelles, des goujonnettes de poulet, un œuf de caille poché et de la coriandre hachée.						
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	<b>Denrées par phases essentielles</b>					
	<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>Total</b>
<p><b>1. BOUILLON DE VOLAILLE</b> Réaliser 2,5 l de bouillon et l'aromatiser. Cuire durant 1 h Chinoiser</p> <p><b>2. GARNITURE</b> Trier et laver le soja. Le sauter 30 sec au dernier moment à l'huile de sésame. Réhydrater les vermicelles à l'eau bouillante. Tailler des goujonnettes de poulet (bâtonnet de 1 cm de section et de 6 cm de long) Pocher les goujonnettes durant 5 mn dans le fond. Pocher les œufs de caille</p> <p><b>3. FINITION</b> Hacher le coriandre. Mettre au point le bouillon, réduire, assaisonner et dégraisser. Aromatiser le bouillon avec la sauce soja.</p> <p><b>4. DRESSAGE</b> Dresser la garniture au centre de l'assiette creuse : soja sauté, vermicelles réchauffées, goujonnettes de poulet chaudes, œuf de caille réchauffé Verser le bouillon au dernier moment. Saupoudrer de coriandre hachée.</p>	<p><b>BOUCHERIE</b> Aileron de poulet Blanc de poulet</p> <p><b>CREMERIE</b> Œuf de caille</p> <p><b>LEGUMERIE</b> Carotte Céleri branche Citronnelle Coriandre fraîche Germe de soja Gingembre frais Oignon gros Poireau</p> <p><b>ECONOMAT</b> Clou de girofle Huile de sésame Sauce soja Vermicelle de riz Vinaigre blanc</p>	Kg Kg  Pièce  Kg Kg Botte Botte Kg Kg Kg Kg Kg Kg  Kg Litre Litre Kg Litre	1     0,150 0,050 0,050  0,250 0,020 0,150 0,200  Pm   0,150 0,05	0,400     0,250     0,05  Pm  0,150 0,05	0,25         Pm  Pm	1 0,400  8  0,150 0,050 0,050 0,25 0,25 0,020 0,150 0,200  Pm 0,05 Pm 0,150 0,05
<b>DRESSAGE : 4 ASSIETTES + 1 SOUPIERE</b>						

Annexe 3

<b>Critères d'évaluation du plat imposé</b>
---

<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>
---

**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°173**

**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 :

**SOUPE THAI AU POULET ET A L'ŒUF DE CAILLE**

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. FILETER UN POISSON ROND**

**2. REALISER UNE SAUCE EMULSIONNEE**

**3. CUIRE UN RISOTTO**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

Date :

Matin / Soir <sup>(1)</sup>

N° de candidat :

N° du sujet traité : 173

Annexe  
n°1a

Nom du plat de conception <sup>(2)</sup> :

4 Couverts

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

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
<b>CHARCUTERIE</b>		
Coppa	Kg	0,150
<b>POISSONNERIE</b>		
Coque	Kg	0,5
Dorade (0,5 kg/pièce)	Pièce	2
<b>CREMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,300
Crème liquide	Litre	0,25
Mascarpone	Kg	0,100
Mozzarella	Kg	0,125
Œuf	Pièce	4
Parmesan entier	Kg	0,100
<b>LEGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,050
Artichaut (300 gr/pièce)	kg	1,2
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	½
Citron jaune	Kg	0,200
Citron vert	Kg	0,070
Citronnelle bâton	pièce	1
Courgette	Kg	0,300
Echalote	Kg	0,150
Gingembre	Kg	0,020
Oignon	Kg	0,250
Persil plat	Botte	1/10
<b>ECONOMAT</b>		
Crème de coco	Litre	0,10
Fond blanc de volaille	Kg	0,050
Huile d'olive	Litre	0,10
Lait de coco	Litre	0,15
Olive noire à la grecque	Kg	0,100
Pâte de curry vert	Kg	0,010
Riz Carnaroli	kg	0,160
<b>SURGELES</b>		
Fève déhossée	Kg	0,300
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	Litre	0,150
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>		

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

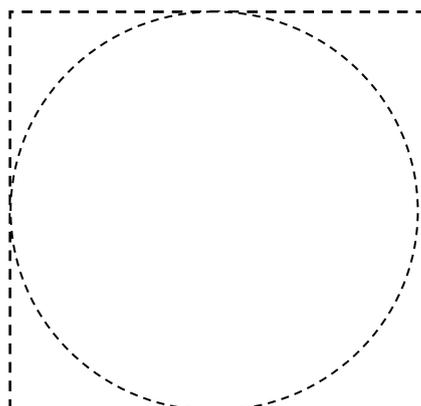
Pièce principale :

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	
<b>Plat imposé : SOUPE THAI AU POULET ET A L'ŒUF DE CAILLE</b>																				
1.1 Eplucher, laver les légumes																				
1.2 Marquer et cuire le fond blanc																				
1.3 Préparer les éléments de la garniture																				
1.4 Pocher les œufs de caille																				
1.5 Réhydrater les vermicelles																				
1.6 Pocher les goujonnettes																				
1.7 . Sauter le soja																				
1.8 Chinoiser et mettre au point le fond blanc																				
1.9 Dresser, envoyer																				
<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 :