

224	TARTE FINE AUX ECHALOTES ET BOUDIN BLANC SAUCE MOUTARDE	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : Disque de pâte sablée au Cantal cuit à blanc et recouvert d'une compotée d'échalotes et de fines tranches de boudin blanc, servi avec une sauce moutarde.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. PATE SABLEE AU CANTAL</p> <p>Sabler ensemble le beurre pommade, la farine, le sel Ajouter le cantal râpé puis le lait et le jaune d'œuf. Fraiser et réserver au frais Abaïsser à 5 mm d'épaisseur Détailler les disques au diamètre souhaité (10/12 cm) Cuire au four à 180° entre deux plaques. Réserver après cuisson</p> <p>2. COMPOTEE D'ECHALOTES</p> <p>Laver et éplucher les échalotes. Émincer finement et les étuver au beurre doucement sur le coin du fourneau.</p> <p>3. SAUCE MOUTARDE</p> <p>suer les oignons ciselés, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller au fond brun de veau lié, réduire, passer au chinois. Lier à la moutarde, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.</p> <p>4. MONTAGE – FINITION</p> <p>Répartir les échalotes sur les fonds de tarte Retirer la peau des boudins et émincer finement. Former une jolie rosace sur chaque tarte, badigeonner de beurre fondu. Passer 8 à 10 minutes à 150/160° Dresser sur assiette avec un cordon de sauce et la roquette triée et assaisonnée</p>	BOUCHERIE							
	Boudin blanc	Pièce				4		4
	CREMERIE							
	Beurre	Kg	0,125	0,050	0,050	0,030		0,255
	Cantal	Kg	0,030					0,030
	Lait	Litre	0,05					0,05
	Jaune d'œuf	Pièce	2					2
	LEGUMERIE							
	Echalotes	Kg		0,600				0,600
	Oignon	Kg			0,150			0,150
	Roquette	kg				0,050		0,050
	ECONOMAT							
	Farine	Kg	0,250					0,250
	Fond brun lié	Litre			0,5			0,5
	Moutarde à l'ancienne	Kg			0,030			0,030
	Huile de noix	Litre				0,1		0,1
	Vinaigre de cidre	Litre				0,03		0,03
	Sel fin	Kg	Pm	Pm		Pm		Pm
Poivre du moulin	Kg				Pm		Pm	
CAVE								
Vin blanc	Litre				0,10		0,10	
DRESSAGE : 8 ASSIETTES								

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°224

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 FINE AUX ECHALOTES ET BOUDIN BLANC SAUCE
MOUTARDE**

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 FARCE MOUSSELINE

2. FARCIR LES SUPREMES DE VOLAILLE

3. REALISER GARNITURE A BASE DE LENTILLES

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 224

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
BOUCHERIE		
Filet de pintade (200g/pièce)	Kg	1
Crépine de poulet	Kg	0,150
Poitrine de porc fumée	Kg	0,200
CREMERIE		
Beurre doux	Kg	0,150
Crème liquide	Litre	0,50
Gruyère râpé	Kg	0,125
Lait	Litre	0,20
Œuf entier	Pièce	5
LEGUMERIE		
Légume saison : Pied de		
Mouton	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,300
Céleri rave	Kg	0,300
Chou vert frisé	Kg	0,400
Estragon	Botte	1/10
Echalote	Kg	0,100
Navet long	Kg	0,200
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	1/10
Pomme de terre Bintje	Kg	0,200
Pleurote	Kg	0,250
Roquette	Kg	0,050
Tomate garniture 50/60	Kg	0
ECONOMAT		
Chapelure	Kg	0,050
Farine	Kg	0,150
Fond de veau brun lié	Litre	0,50
Huile de noix	Litre	0,10
Huile de colza	Litre	0,10
Lentilles vertes AOC	Kg	0,200
Noisette entière	Kg	0,050
Vinaigre de cidre	Litre	0,05
CAVE		
vin rouge	Litre	0,20
<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 :

Dressage (croquis 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 FINE AUX ECHALOTES ET BOUDIN BLANC SAUCE MOUTARDE																				
1.1	Réaliser la pâte brisée- réserver au frais																			
1.2	Eplucher et laver tous les légumes																			
1.3	Emincer et étuver les échalotes																			
1.4	Abaisser, détailler et cuire les sablés																			
1.5	Marquer la réduction de la sauce																			
1.6	Eplucher et tailler les boudins blancs																			
1.7	Monter les tartes fines																			
1.8	Terminer la sauce et chauffer les tartes																			
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 :

