

231	TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES CREME ANGLAISE A LA PISTACHE					Nombre couverts 8		
DESCRIPTIF : Tartelettes garnies de crème d'amande et de fruits rouges cuites au four, décorées de fruits rouges et lustrées de nappage rouge. Elles sont servies avec une crème anglaise parfumée à la pistache.								
PROGRESSION DU TRAVAIL		Denrées par phases essentielles						
		Denrées	Unité	Pâte sablée	Crème Amande	Crème Anglaise	Finition	Total
1. PATE SABLEE Réaliser la pâte sablée. Réserver. Abaisser et foncer 8 cercles de 90/100 mm		CREMERIE Beurre Lait Œuf entier Œuf jaune	Kg Litre kg Pièce	0,155 0,050 	0,100 0,100 	 0,50 5	 	0,255 0,50 0,150 5
2. CREME D'AMANDE Crémer le beurre et le sucre Ajouter la poudre d'amande puis les œufs pour homogénéiser au fouet. Incorporer les fruits rouges. Garnir les tartelettes Bloquer au froid avant cuisson Cuire à 170°		LEGUMERIE Menthe ECONOMAT Cannelle moulue Farine Nappage rouge Pâte de pistache Poudre d'amande Sel fin Sucre glace Sucre semoule	Botte Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg	 0,250 0,030 0,090	 Pm 0,100 0,075	 1/10 0,100 0,030	 1/10 	 1/10 Pm 0,250 0,100 0,030 0,130 Pm 0,090 0,175
3. CREME ANGLAISE Parfumer le lait avec la pâte de pistache et cuire la crème anglaise à la nappe. Sangler et réserver au frais.		SURGELE Fruits rouges brisures ou assortiment Baies entière (framboises, myrtilles.)	Kg Kg	 0,100	 0,100 0,075	 0,400	 0,400	 0,100 0,400
		DRESSAGE : PLAT ET 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°231

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 :

**TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES
CREME ANGLAISE A LA PISTACHE**

Qui sera dressé de la manière suivante :

Au plat et saucière

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 DEUX CUISSONS A LA CANETTE

2. REALISER UNE SAUCE AIGRE DOUCE

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE PATATE DOUCE

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 231

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		
Canette de 1,2 kg	Pièce	1
Crépine de porc	Kg	0,100
Poitrine fumée	Kg	0,100
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	Litre	0,25
Œuf	Pièce	6
LEGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Ananas	Kg	0,5
Carotte	Kg	0,200
Céleri rave	Kg	0,300
Citron vert	Kg	0,100
Fenouil	Kg	0,400
Gingembre	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Orange	Kg	0,300
Patate douce	Kg	0,500
Persil plat	Botte	1/10
<u>Si saison</u>		
Asperge verte	Botte	½
Tomate grosse	Kg	0,400
ECONOMAT		
Farine	Kg	0,150
Fond brun de volaille	Kg	0,050
Lait de coco	Litre	0,25
Miel	Kg	0,050
Noix de coco râpée	Kg	0,050
Sésame blanc	Kg	0,030
Sucre semoule	Kg	0,100
Vanille gousse	Pièce	½
Vinaigre de vin	Litre	0,10
CAVE		
Rhum ambré	Litre	0,05
Vin blanc	Litre	0,15

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif)

Rayez 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	
1.1 Réaliser la pâte sablée																				
1.2 Réaliser la crème d'amandes																				
1.3 Foncer les tartelettes Réserver																				
1.4 Réaliser la crème anglaise																				
1.5 Garnir et cuire les tartelettes																				
1.6 Décorer les tartelettes																				
1.7 Lustrer les tartelettes																				
1.8 Dresser et envoyer																				
1.9																				

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 :