

| 213                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CHEESECAKE AUX FRUITS                  |       |       |                 |           |          | Nombre couverts<br>8 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------|-------|-----------------|-----------|----------|----------------------|-------|
| <b>Descriptif</b><br>Entremets individuels composés d'une couche de biscuits beurrés sur-<br>montés d'un appareil crémeux au fromage frais vanillé. L'entremets est<br>garni de segments d'orange, de quartiers de fraises et de zestes d'orange<br>confits et servi avec un coulis de fraise en saucière.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                        |       |       | À l'assiette    |           |          |                      |       |
| <b>Progression du travail</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Denrées par phases essentielles</b> |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Denrées                                | Unité | Base  | Cheese-<br>cake | Garniture | Finition |                      | Total |
| <b>1. Base</b><br>- Émietter les sablés, ajouter la cas-<br>sonade et le beurre fondu.<br>- Répartir dans le fond des cercles,<br>tasser et réserver.<br><br><b>2. Cheesecake</b><br>- Réhydrater la gélatine<br>- Monter la crème, sucrer.<br>- Lisser le fromage frais avec les<br>grains de vaille.<br>- Essorer et fondre doucement la gé-<br>latine<br>- Ajouter la gélatine fondue dans le<br>fromage frais puis incorporer délica-<br>tement la crème Chantilly.<br>- Répartir l'appareil dans les cercles<br>sur la base.<br>- Bloquer au froid.<br><br><b>3. Garniture</b><br>- Prélever l'écorce d'orange et tailler<br>une fine julienne.<br>- Blanchir 3 fois.<br>- Peler à vif et lever les segments<br>des oranges.<br>- Tailler des quartiers de fraise.<br><br><b>4. Finitions</b><br>- Confectionner un coulis de fraise<br>- Garnir les cheesecake de fruits et<br>décercler. | <b>Crèmerie</b>                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Beurre                                 | Kg    | 0,080 |                 |           |          |                      | 0,080 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Crème liquide                          | Litre |       | 0,400           |           |          |                      | 0,400 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Fromage frais                          | Kg    |       | 0,400           |           |          |                      | 0,400 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Légumes et fruits</b>               |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Citron                                 | Pièce |       |                 | 1/4       |          |                      | 1/4   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Fraise                                 | Kg    |       |                 | 0,400     | 0,200    |                      | 0,600 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Orange                                 | Pièce |       |                 | 2         |          |                      | 2     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Économat</b>                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Biscuits petit beurre                  | Kg    | 0,200 |                 |           |          |                      | 0,200 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Cassonade                              | Kg    | 0,050 |                 |           |          |                      | 0,050 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Eau                                    | Litre |       |                 | 0,100     |          |                      | 0,100 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grenadine sirop                        | Litre |       |                 | 0,100     |          |                      | 0,100 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Gélatine feuille                       | Kg    |       | 0,025           |           |          |                      | 0,025 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sucre glace                            | Kg    |       | 0,150           |           | Pm       |                      | 0,150 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Vanille gousse                         | Pièce |       | 1               |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |       |       |                 |           |          |                      |       |

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 SUPÉRIEUR HÔTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.**

**ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES : ÉPREUVE PRATIQUE DE GÉNIE CULINAIRE.**

|                                                           |            |           |
|-----------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Phase 1 : Conception, Organisation                        | 30 minutes | Coef. 0.5 |
| Phase 2 : Réalisation                                     | 3 heures   | Coef. 1   |
| Phase 3 : Évaluation du travail des commis                |            | Coef. 0.5 |
| Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat |            | Coef. 0.5 |

**Sujet n° 213**

**Partie n° 1 : Conception, organisation : 1h30**

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

**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.

**Donner le descriptif professionnel** de votre plat de conception.

**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 : REALISATIONS CULINAIRES 4H00 (3H45 + 15 MN)**

**Le plat imposé et son évaluation :**

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts (Fiche technique fournie en annexe 2) :

**CHEESECAKE AUX FRUITS**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**À 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

**Le plat de conception :**

Vous réaliserez, avec l'aide éventuelle de vos commis pour les préparations simples, le plat de conception garni pour 4 couverts, que vous devez élaborer dans le respect des règles culinaires. Vous utiliserez de manière optimale les denrées du panier tout en assurant la cuisson de l'élément principal. Vous mettrez obligatoirement en œuvre les 3 techniques suivantes :

**1- DÉCOUPER À CRU UNE VOLAILLE**

**2- MARQUER UN FOND BRUN DE VOLAILLE**

**3- PANER À L'ANGLAISE**

et que vous dresserez impérativement :

**A L'ASSIETTE**

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

N° de candidat :

N° du sujet traité :  
213

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

4 Couverts

<sup>(1)</sup> : Entourez la mention valide. <sup>(2)</sup> : A remplir par le candidat

| DENRÉES DISPONIBLES DANS LE PANIER |       |          |
|------------------------------------|-------|----------|
| DENRÉES                            | UNITÉ | QUANTITÉ |
| <b>Boucherie</b>                   |       |          |
| Chorizo doux                       | Kg    | 0,125    |
| Crépine                            | Kg    | 0,100    |
| Escalope de poulet                 | Kg    | 0,125    |
| Poulet fermier PAC de 1,2 kg       | Kg    | 1,200    |
| <b>Crèmerie</b>                    |       |          |
| Crème liquide                      | Litre | 0,400    |
| Œuf                                | Pièce | 6        |
| <b>Légumerie</b>                   |       |          |
| Ail                                | Kg    | 0,050    |
| Basilic                            | Botte | 1/2      |
| Carotte                            | Kg    | 0,200    |
| Échalote                           | Kg    | 0,200    |
| Épinard                            | Kg    | 0,300    |
| Fenouil                            | Kg    | 0,400    |
| Oignon gros                        | Kg    | 0,200    |
| Oignon rouge                       | Kg    | 0,250    |
| Orange                             | Pièce | 1        |
| Poivron rouge                      | Kg    | 0,400    |
| PdT Charlotte                      | Kg    | 0,500    |
| Tomate TV                          | Kg    | 0,500    |
| <b>Épicerie</b>                    |       |          |
| Chapelure blanche                  | Kg    | 0,200    |
| Farine                             | Kg    | 0,100    |
| Huile d'olive                      | Litre | 0,15     |
| Pignon de pin                      | Kg    | 0,050    |
| Riz rond                           | Kg    | 0,200    |
| Rizdor ou Spigol                   | Kg    | 0,004    |
| <b>Surgelés</b>                    |       |          |
| Petits pois                        | Kg    | 0,200    |
| <b>Cave</b>                        |       |          |
| Madère                             | Litre | 0,100    |
|                                    |       |          |
|                                    |       |          |
|                                    |       |          |
|                                    |       |          |
|                                    |       |          |

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

## Organisation de la production A compléter par le candidat en phase 1

| <b>HORAIRES</b>                                      | <b>COMMIS 1</b>             | <b>CANDIDAT</b>                                  | <b>COMMIS 2</b>  |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------|------------------|
| <b>00h15</b>                                         | <b>Consignes aux commis</b> |                                                  |                  |
| <b>00h30</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>00h45</b>                                         |                             | <b>Atelier management<br/>De la production :</b> |                  |
| <b>01h00</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>01h15</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>01h30</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>01h45</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>02h00</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>02h15</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>02h30</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>02h45</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>03h00</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>03h15</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>03h30</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>03h45</b>                                         |                             |                                                  |                  |
| <b>04h00</b>                                         | <b>NETTOYAGE</b>            | <b>ATELIER<br/>MANAGEMENT DE LA<br/>QUALITE</b>  | <b>NETTOYAGE</b> |
| <b>Légende à la libre appréciation du candidat :</b> |                             |                                                  |                  |

Placer l'Animation l'atelier « Management de la production culinaire » sur une ligne avec un seul commis autour de la thématique proposée dans le sujet (respecter les horaires indiqués dans le document réalisé pour l'organisation de la production).