

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.

ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE DE GENIE CULINAIRE.

| | | |
|---|-------------|--|
| Phase 1 : Conception, Organisation | 1h | |
| Phase 2 : Réalisation | 4 heures 30 | |
| Evaluation du travail des commis | | |
| Présentation dégustation du travail du candidat | | |

Sujet n°240

Partie n° 1 : Conception, organisation (60 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 :

VERRINE FRAISE KIWIS – CRAQUANT A L'ORANGE

Qui sera dressé de la manière suivante :

En verrine

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 LES SOLES

2. REALISER UNE SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE

3. REALISER UNE GARNITURE AVEC LE LEGUME DE SAISON

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

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

| HORAIRES | COMMIS 1 | CANDIDAT | COMMIS 2 |
|--|-----------------------------|---|------------------|
| 00h15 | Consignes aux commis | | |
| 00h30 | | | |
| 00h45 | | | |
| 01h00 | | | |
| 01h15 | | | |
| 01h30 | | | |
| 01h45 | | | |
| 02h00 | | | |
| 02h15 | | | |
| 02h30 | | | |
| 02h45 | | | |
| 03h00 | | | |
| 03h15 | | | |
| 03h30 | | | |
| 03h45 | | DRESSAGE | |
| 04h00 | NETTOYAGE | ATELIER MANAGEMENT DE LA QUALITE | NETTOYAGE |
| Légende à la libre appréciation du candidat : | | | |

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).

VERRINE ORANGE KIWIS CRAQUANT A L'ORANGE

Annexe 2
Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : 19/12/2019



1. GELEE ECORCES CONFITES

80 gr d'écorces d'oranges confites
25 cl de jus d'orange sanguine
4 feuilles de gélatine (8gr)
Tailler en petit salpicon les écorces. Les mettre à macérer 30/40 mn dans le jus d'orange et égoutter. Répartir les écorces au fond des verrines.
Ramollir la gélatine à l'eau froide
Chauffer 10 cl de jus d'orange, ajouter et bien fondre la gélatine, passer au chinois. Ajouter au reste de jus, mélanger et couvrir les écorces dans les verrines. Réserver au frais et laisser prendre

2. BISCUIT CUILLERE

180 gr de blanc d'œuf (4)
120 gr de jaune d'œuf (6)
150 gr de sucre semoule
75 gr de fécule
75 gr de farine
Monter les blancs en neige, serrer au sucre semoule
Ajouter délicatement en une fois les jaunes, le mélange farine/fécule tamisé.
Mélanger pour obtenir un mélange homogène.
Coucher sur plaque. Marque en cuisson à four chaud 200°
Découper à l'emporte-pièce des disques de biscuits adapter à la taille de la verrine (2 disques par verrine)

3. MOUSSE ORANGE

1^{ère} étape : la crème pâtissière

500 gr d'orange sanguine bio
200 gr de lait ½ écrémé
40 gr de jaune d'œuf
5 gr de farine
15 gr de fécule ou maïzena
9 gr de gélatine
70 gr de Cointreau
Chauffer le lait
Tamiser fécule et farine ensemble. Ajouter aux jaunes et mélanger. Verser le lait chaud progressivement dessus et cuire 3 à 4 mn à ébullition. Ajouter la gélatine ramollie. Débarrasser et refroidir.
A froid, lisser la crème avec le Cointreau et ajouter les zestes de deux oranges.

2^{ème} étape : la meringue italienne

240 gr de sucre semoule
80 gr d'eau
120 gr de blanc d'œuf
Cuire le sucre à 110°
Commencer à battre les blancs régulièrement pour les avoir mousseux.
Stopper la cuisson du sucre à 118° et verser sur les blancs. Battre jusqu'à refroidissement

3^{ème} étape

400 gr de crème liquide
Fouetter la crème pour avoir une texture souple.

Dernière étape :

Mélanger délicatement les 3 appareils. Et procéder au montage des verrines

Recette de base :

200 g de pâtissière + 70 g de Cointreau + 180 g de meringue italienne + 480 g de crème fouettée

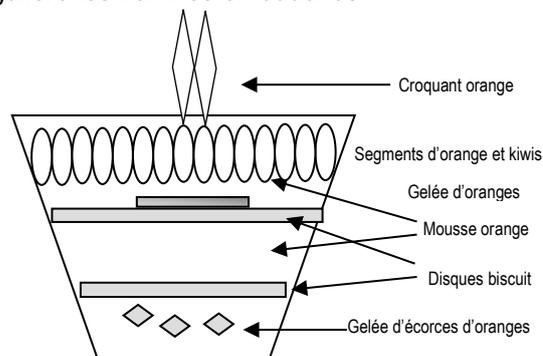
4. GELEE DECOR

25 cl de jus d'orange
5 feuilles de gélatine (10gr)

Ramollir la gélatine. Fondre dans 10 cl de jus chaud. Passer au chinois sur le reste de jus. Couler sur une plaque filmée en une fine couche. Laisser prendre. Découper au moment du montage des petits disques qui seront posés sur le dernier biscuit

5. MONTAGE – FINITION

6 kiwis
800 gr d'orange
Eplucher les kiwis. Peler à vif les oranges et faire des segments. Monter de façon harmonieuse et régulière les verrines en couches



6. CRAQUANT ORANGE

35 gr de beurre
60 gr de sucre semoule
15 gr de farine
35 gr d'amande effilée
25 gr de jus d'orange
Mélanger dans cet ordre : jus d'orange, sucre semoule, beurre fondu froid, farine et amandes effilées.
Couler uniformément sur plaque recouverte de Silpat
Cuire à 180°. Après cuisson laissez refroidir et casser ensuite