

224	<b>TARTE FINE AUX ECHALOTES ET BOUDIN BLANC SAUCE MOUTARDE</b>	<b>Nombre couverts</b> 8						
<b>DESCRIPTIF :</b> 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.								
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	Denrées par phases essentielles							
	<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	1	2	3	4	5	Total
<p><b>1. PATE SABLEE AU CANTAL</b></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><b>2. COMPOTEE D'ECHALOTES</b></p> <p>Laver et éplucher les échalotes. Émincer finement et les étuver au beurre doucement sur le coin du fourneau.</p> <p><b>3. SAUCE MOUTARDE</b></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><b>4. MONTAGE – FINITION</b></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>	<b>BOUCHERIE</b>							
	Boudin blanc	Pièce				4		4
	<b>CREMERIE</b>							
	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
	<b>LEGUMERIE</b>							
	Echalotes	Kg		0,600				0,600
	Oignon	Kg			0,150			0,150
	Roquette	kg				0,050		0,050
	<b>ECONOMAT</b>							
	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	
<b>CAVE</b>								
Vin blanc	Litre				0,10		0,10	
<b>DRESSAGE : 8 ASSIETTES</b>								

Annexe 3

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

<p><b>Présentation</b></p> <p><b>Dégustation</b></p> <p><b>Qualité des commentaires</b></p> <p><b>Pertinence de l'analyse</b></p> <p><b>Qualité de la communication</b></p> <p><b>Disposition prises par le candidat</b></p>
--

**B.T.S.M.H.R - OPTION B MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE.**

**ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE**

Phase 1 : Conception, Organisation	1h
Phase 2 : Réalisation (4h15 + 15 mn) <i>Management réalisation culinaire devant les commis (15 mn)</i> Présentation et dégustation du travail du candidat Analyse par le candidat de la prestation au regard du sujet demandé	4h30

**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 – PREVOIR CONSOMMATION A TABLE ET A EMPORTER**

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**



## 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>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>DRESSAGE</b>	
<b>04h00</b>	<b>NETTOYAGE</b>	<b>ATELIER MANAGEMENT DE LA 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).