

230	<b>SOUPE FROIDE D'ASPERGE ET CHORIZO CREME A LA MOUTARDE</b>	<b>Nombre couverts 8</b>					
<b>DESCRIPTIF :</b> Soupe froide d'asperges et chorizo, mouillée au fond blanc, puis mixée, crémée et servie avec une crème montée parfumée à la moutarde à l'ancienne.							
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	Denrées par phases essentielles						
	<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>soupe</b>	<b>crème</b>	<b>garniture</b>	<b>Finition</b>	<b>Total</b>
<p><b>1. SOUPE FROIDE</b> Eplucher et laver les légumes Ciseler l'oignon et tailler le chorizo en petits dés couper les têtes d'asperge. Réserver suer les oignons et le chorizo à l'huile d'olive ajouter les queues d'asperges émincées mouiller avec le fond blanc et cuire à frémissement. Crémer, mixer</p> <p><b>2. CREME MOUTARDE</b> Monter une crème fouettée Assaisonner et parfumer à la moutarde à l'ancienne</p> <p><b>3. GARNITURE</b> Tiédir les pointes d'asperges avec délicatesse. Assaisonner de fleur de sel et d'huile d'olive</p> <p><b>4. FINITIONS</b> Dresser la soupe froide. Disposer une quenelle de crème et quelques pointes d'asperge.</p>	<p><b>BOUCHERIE</b> Chorizo doux</p> <p><b>CREMERIE</b> Crème liquide</p> <p><b>LEGUMERIE</b> Oignon Asperges blanche Asperges vertes</p> <p><b>ECONOMAT</b> Fleur de sel Fond blanc Huile d'olive Moutarde à l'ancienne Sel fin Poivre moulu</p> <p><b>DIVERS</b> Eau</p>	<p>Kg</p> <p>Litre</p> <p>Kg Botte Botte</p> <p>Kg Kg Litre Kg</p> <p>Kg kg</p> <p>litre</p>	<p>0,050</p> <p>0,15</p> <p>0,150 1 2</p> <p>0,050 0,05</p> <p>Pm Pm</p> <p>Pm</p> <p>1,5</p>	<p></p> <p>0,15</p> <p></p> <p>0,080</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p>Pm 0,05</p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>0,050</p> <p>0,30</p> <p>0,150 1 2</p> <p>Pm 0,050 0,10</p> <p>Pm Pm Pm</p> <p></p>
<b>DRESSAGE : 2 ASSIETTES + 1 SOUPIERE</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°230**

**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'ordonnancement** 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 :

**SOUPE FROIDE D'ASPERGE ET CHORIZO CREME A LA MOUTARDE**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**A l'assiette et soupière**

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. MENER DEUX CUISSONS SUR LA CAILLE**

**2. REALISER UN JUS COURT AUX EPICES**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE SEMOULE**

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).