

B.TS 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°249

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 :

TARTE FINE AUX POMMES
Adapter la recette à emporter

Qui sera dressé de la manière suivante :

AU PLAT

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 :

DEPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE

REALISER UNE SAUCE AMERICAINE

REALISER UN RISOTTO

Vous dresserez impérativement :

A L'ASSIETTE

249	TARTE FINE AUX POMMES						Nombre couverts 8		
Descriptif :									
Tarte réalisée avec une pâte feuilletée, une compote et une rosace de pommes.									
Progression du travail		DENREES PAR PHASES ESSENTIELLES							
		Denrées	Unité	1	2	3	4	Total	
<p>1. COMPOTE DE POMMES</p> <p>Réaliser une compote de pommes.</p> <p>2. FEUILLETAGE</p> <p>Détailler les disques de pâte feuilletée (D 180)</p> <p>3. MONTAGE - CUISSON</p> <p>Disposer un peu de compote au centre de l'abaisse Emincer finement et disposer une rosace de pommes sur l'abaisse. Ajouter quelques parcelles de beurre et saupoudrer de sucre. Cuire à 180°C 20 à 30 mn</p> <p>4. FINITION</p> <p>Fondre le nappage blond ou la gelée de pommes, abricoter les tartes, servir chaud. Accompagner d'une quenelle de glace vanille</p>	<p>CRÉMERIE</p> <p>Beurre</p>	Kg	0,050			0,100		0,150	
	<p>LÉGUMERIE</p> <p>Citron</p>	Kg	0,050					0,050	
	<p>Braeburn</p>	Kg	0,600			1		1,6	
	<p>ÉCONOMAT</p> <p>Cannelle</p>	Kg		Pm			Pm	Pm	
	<p>Extrait vanille</p>	Litre		Pm				Pm	
	<p>Farine</p>	Kg			0,050			0,050	
	<p>Sucre cassonade</p>	Kg					0,050	0,050	
	<p>Nappage blond</p>	kg						0,100	0,100
	<p>SURGELES</p> <p>Pâte feuilletée</p>	Plaque				1			1

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

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

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).