

229	<b>TOURTE AU POIREAU ET SAUCISSE FUMEE – SAUCE PORTO</b>						<b>Nombre couverts 8</b>
<b>DESCRIPTIF :</b> Tourte garnie de tranche de saucisse fumée, de gruyère râpé et de poireaux étuvés liés à la crème et aux œufs, accompagnés d'une sauce au porto							
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	Denrées par phases essentielles						
	Denrées	Unité	Pâte	Garniture	Montage	Sauce	Total
<p><b>1. PATE A PATE</b> Réaliser la pâte à pâté. Réserver au moins 2h Sinon réaliser une pâte brisée classique</p> <p><b>2. GARNITURE</b> Emincer et étuver au beurre les blancs de poireaux Singer et cuire Ajouter le lait et la crème Terminer la cuisson. Ajouter deux œufs battus Assaisonner et réserver Pocher les saucisses 15 à 30 mn suivant la taille. Détailler en salpicon. Ajouter à l'appareil refroidi</p> <p><b>3. MONTAGE ET CUISSON</b> Abaisser la pâte et foncer deux cercles. Garnir avec l'appareil refroidi Recouvrir d'une abaisse de pâte brisée et souder. Dorer, décorer et réaliser une cheminée. Cuire à 180° 35/40 mn Dresser et lustrer</p> <p><b>4. SAUCE</b> Suer les échalotes ciselées Déglacer au porto, réduire Mouiller au fond brun lié Réduire Monter au beurre.</p>	<p><b>BOUCHERIE</b> Saucisse fumée</p> <p><b>CREMERIE</b> Beurre Crème liquide Gruyère râpé Lait Œuf (jaune) Œuf entier</p> <p><b>LEGUMERIE</b> Echalotes Poireau</p> <p><b>ECONOMAT</b> Eau Farine Fécule pdt Fond de veau brun lié Noix de muscade Piment de Cayenne Poivre moulu Sel fin</p> <p><b>CAVE</b> Porto</p> <p><b>DRESSAGE :</b> 1 plat rond + 4 assiettes</p>	<p>Kg</p> <p>Kg Litre Kg Litre Pièce kg</p> <p>Kg Kg</p> <p>Kg Kg Kg Kg Kg kg</p> <p>Litre</p>	<p></p> <p>0,260</p> <p>0,060</p> <p>0,055 0,290 0,140</p> <p>0,010</p>	<p>0,400</p> <p>0,050 0,020 0,100 0,020 2</p> <p>0,800</p> <p>0,040</p> <p>Pm Pm Pm Pm</p>	<p></p> <p>0,020</p> <p>1</p>	<p>0,050</p> <p>0,100</p> <p>0,050</p> <p>Pm Pm Pm</p> <p>0,10</p>	

Annexe 3

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

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

**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°229**

**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 :

***TOURTE AU POIREAU ET SAUCISSE FUMEE – SAUCE AVEC REDUCTION DE VIN REGIONAL***

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 oeuvre les 3 techniques suivantes :

**1. DECOUPER A CRU LE LAPIN**

**2. MENER DEUX CUISSONS SUR LE LAPIN**

**3. REALISER UNE DES GARNITURES AVEC UN PRODUIT DE SAISON**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**



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

*Plat commis : TOURTE AU POIREAU ET SAUCISSE FUMEE – SAUCE PORTO*

<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 de production culinaire :</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).