

BTS Hôtellerie - Restauration session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	TARTE BERGÈRE AUX POIRES							Base 8 personnes	Sujet n° 2		
Fonds de tarte en pâte brisée sucrée, garnis de demi-poires et d'appareil à flan à la vanille, décorés de fines bandes de pâte brisée.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE SUCRÉE - Réaliser une pâte brisée sucrée. - Foncer deux cercles. 2) GARNITURE - Confectionner 1 litre de sirop. - Pocher les demi-poires. Refroidir. - Égoutter. 3) APPAREIL À FLAN - Blanchir les œufs et le sucre. - Incorporer la maizena. - Ajouter la crème et la vanille liquide. Chinoiser. 4) MONTAGE/CUISSON - Garnir le fond des tartes avec les demi-poires. - Ajouter l'appareil à flan. - Quadriller le dessus de la tarte de fines bandes de pâte brisée. - Cuire au four à 180°C. - Saupoudrer légèrement de sucre glace en fin de cuisson.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg	0,125						0,125		
	Crème liquide	L			0,40				0,40		
	Lait	L			0,15				0,15		
	Œuf	pce			3				3		
	Œuf (jaune d')	pce	1						1		
	LÉGUMERIE										
	Citron	pce		1					1		
	Poire	kg		0,800					0,800		
	ÉCONOMAT										
	Farine	kg	0,250						0,250		
	Maizena	kg			0,025				0,025		
	Sel fin	kg	0,005						0,005		
	Sucre glace	kg				0,020			0,020		
	Sucre semoule	kg	0,050	0,500	0,150				0,700		
	Vanille gousse	pce		1					1		
	Vanille liquide	L			pm				pm		
	Eau	L	0,05	1,00					1,05		
	DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES		
	AU PLAT								ASSAISONNEMENTS		
								COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat