

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	POTAGE JULIENNE D'ARBLAY								Base 8 personnes	Sujet n° 3	
DESCRIPTIF : Potage Parmentier agrémenté d'une julienne de légumes étuvés et de pluches de cerfeuil											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) RÉALISER LE POTAGE PARMENTIER - Tailler en paysanne le blanc de poireau et les pommes de terre. - Faire suer les poireaux au beurre, mouiller avec 2 L d'eau et porter à ébullition. - Ajouter les pommes de terre. Saler. Cuire durant 30 minutes. Ecumer si nécessaire. 2) TAILLER LES JULIENNES - Tailler les juliennes de blanc de poireau, de navet, de céleri et de carotte. 3) ÉTUVER LES JULIENNES - Étuver lentement les juliennes à couvert avec du beurre et un peu d'eau si nécessaire. 4) TERMINER LE POTAGE - Mixer le potage, le crémier. - Porter à ébullition et l'émulsionner au beurre. 5) DRESSER, ENVOYER - Ajouter la garniture au potage. Verser le potage en soupière. - Décorer de pluches de cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,100		0,050	0,05			0,200		
	Crème liquide	L				0,10			0,10		
	LÉGUMERIE										
	Carotte	Kg		0,100					0,200		
	Céleri rave	Kg		0,100					0,100		
	Cerfeuil	Botte					0,20		0,20		
	Navet long	Kg							0,150		
	Poireau (blanc)	Kg	0,400	0,100					0,500		
	Pomme de terre	Kg	1,400						1,400		
DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES			
EN SOUPIÈRE								ASSAISONNEMENTS			
								COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

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