

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2013 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 du commis	TARTE FINE AU SAUMON, BEURRE D'ANIS							Base 8 personnes	Sujet n° 2		
DESCRIPTIF : Tartes fines en pâte brisée garnies d'une étuvée de poireaux, de tranches de saumon. Les tartes sont accompagnées d'un mesclun à la vinaigrette et d'un cordon de beurre blanc à l'anis.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE SALÉE - Réaliser une pâte brisée salée. - Découper 8 abaisses rondes de Ø 12 cm. Piquer. - Plaquer sur une feuille de cuisson. Cuire à blanc. 2) BEURRE BLANC ANIS - Ciseler les échalotes, réduire avec le vin blanc et l'anis. - Monter au beurre frais. 3) GARNITURE - Tailler le poireau en julienne. - Ciseler les échalotes, suer au beurre. Ajouter le poireau et laisser étuver à feu doux 20 min. Assaisonner. - Désarêter le saumon, escaloper en fines tranches. - Réserver. - Garnir les abaisses avec la garniture refroidie. - Ajouter les escalopes de saumon. Assaisonner. - Cuire au four à 160°C. 4) FINITION - Réaliser la vinaigrette. - Laver, trier le mesclun. - Assaisonner. - Dresser les tartes avec un dôme de mesclun et un cordon de beurre blanc. - Décorer d'une pluche de cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PHTH	
	POISSONNERIE										
	Saumon (filet ss peau)	Kg			0,600				0,600		
	CRÉMÉRIE										
	Beurre	Kg	0,125	0,200	0,050				0,375		
	Œuf (jaune d')	Pce	1						1		
	LÉGUMERIE										
	Cerfeuil	Botte				0,125			0,125		
	Échalote	Kg		0,100	0,080				0,180		
	Mesclun	Kg				0,150			0,150		
	Poireau	Kg			1,000				1,000		
	ÉCONOMAT										
	Anis (badiane)	Kg		0,020					0,020		
	Eau	L	0,05						0,05		
	Farine	Kg	0,250						0,250		
	Huile d'olive	L				0,09			0,09		
	Muscade	Kg			pm				pm		
Sel fin	Kg	pm	pm		pm			pm			
Vinaigre de vin	L		0,05		0,03			0,08			
CAVE											
Vin blanc	L		0,10		0,20			0,30			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
À L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS				
							COUT 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