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	**CRÈME DUBARRY SAFRANÉE AUX PÉTONCLES**	Base 8 personnes	Sujet n° 3

DESCRIPTIF :
Velouté de chou-fleur lié aux jaunes d'œufs et à la crème, parfumé au safran.
Le plat est accompagné de pétoncles sautées au beurre et décoré d'un filet d'huile aux épices.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) VELOUTÉ DUBARRY
- Ciseler les oignons et émincer le blanc de poireau. - - Réserver 0,100 kg de sommités.
- Suer au beurre les légumes.
- Singer. Mouiller au fond.
- Porter à ébullition et ajouter les bouquets de chou-fleur.
- Ajouter le safran. Cuire.
- Mixer et réaliser la liaison (jaunes d'œufs et crème).

2) GARNITURE
- Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise.
- Sauter les pétoncles et ajouter un peu de persil haché.
- Assaisonner.

3) TUILE DE PARMESAN
- Râper le parmesan.
- Cuire les tuiles à 170 °C sur un tapis de cuisson.
- Mouler avant refroidissement.

4) HUILE D'ÉPICES
- Infuser les épices, l'ail et le romarin dans l'huile d'olive.
- Chinoiser.

5) DRESSAGE
- Disposer les sommités de chou fleur, verser le potage.
- Compléter avec les pétoncles. Décorer d'un filet d'huile d'épices.

DENRÉES								VALEUR	
PHASES ESSENTIELLES									
NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
CRÈMERIE									
Beurre	Kg	0,100	0,050				0,150		
Crème liquide	L	0,20					0,20		
Œuf (jaune d')	Pce	3					3		
Parmesan bloc	Kg			0,150			0,150		
LÉGUMERIE									
Ail (gousse d')	Pce				2		2		
Chou-fleur	Pce	0,8	0,2				1		
Oignon gros	Kg	0,150					0,150		
Persil plat	Kg		0,020				0,020		
Poireau (blanc de)	Kg	0,150					0,150		
Romarin	Botte				0,2		0,2		
ÉCONOMAT									
Curry	Kg				pm		pm		
Farine	Kg	0,100					0,100		
Fond blanc de volaille	L	2,50					2,50		
Huile d'olive	L				0,20		0,20		
Safran poudre	Kg	0,001			pm		0,001		
Sel, piment Cayenne	Kg	pm			pm		pm		
SURGELÉS									
Pétoncle (noix de)	Kg		0,400				0,400		

DRESSAGE :

ASSIETTE CREUSE

TOTAL DENRÉES	
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