

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 N° : 1		CRUMBLE DE MOULES ET PÉTONCLES AUX ÉPINARDS ET CURRY							Base 8 personnes		Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Entrée chaude à base de moules et noix de pétoncles, composée d'épinards au beurre, d'une sauce marinière au lait de coco et d'une pâte à crumble au curry.													
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES											
1) MOULES - Gratter et laver les moules. - Cuire à la marinière avec la badiane. - Décoquiller et filtrer le jus. - Sauter les noix de pétoncles. 2) ÉPINARDS AU BEURRE - Équeuter et laver les épinards. - Frotter le fond d'un sautoir avec une gousse d'ail. - Ajouter le beurre et les épinards. - Assaisonner. - Couvrir et cuire rapidement. 3) SAUCE CURRY AU LAIT DE COCO - Réduire la marinière de moitié. - Ajouter le lait de coco et la crème. - Réduire légèrement. - Ajouter de la sauce soja. 4) CRUMBLE SALÉ - Mélanger tous les ingrédients. Refroidir. - Cuire sur plaque à 170 °C. - Dresser les épinards au fond d'une assiette creuse, garnir de moules et de noix de pétoncles. - Verser la sauce et parsemer de crumble chaud.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
		POISSONNERIE											
		Moule de bouchot	Kg	1,500						1,500			
		CRÈMERIE											
		Beurre	Kg	0,080	0,080		0,100			0,260			
		Crème liquide	L			0,20				0,20			
		LÉGUMERIE											
		Ail (gousse d')	Pce		1					1			
		Échalote	Kg	0,100						0,100			
		Épinard	Kg		1,500					1,500			
		ÉCONOMAT											
		Badiane	Pce	2						2			
		Chapelure blanche	Kg				0,120			0,120			
		Curry	Kg				pm			pm			
		Farine	Kg				0,100			0,100			
		Lait de coco	L			0,40				0,40			
		Noisette (poudre de)	Kg				0,040			0,040			
		Sauce soja	L			pm				pm			
		CAVE											
		Vin blanc	L	0,20						0,20			
		SURGELÉS											
		Noix de pétoncle	Kg	0,700						0,700			
		DRESSAGE :										TOTAL DENRÉES	
		EN ASSIETTE CREUSE										ASSAISONNEMENTS	
												COUT 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