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	**VICHYSSOISE, SAMOUSSAS AUX COQUILLAGES ET ÉPINARDS**	Base 8 personnes	Sujet n° 5

DESCRIPTIF :
Crème de pomme de terre et poireaux parfumée au jus de moules, garnie de coquillages cuits marinière, de samoussas aux épinards et fruits de mer.
Le plat est décoré avec une quenelle de crème fouettée au cumin et d'une pluche de cerfeuil.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) VICHYSSOISE
- Émincer le poireau, tailler les pommes de terre en gros cubes.
- Suer le poireau, mouiller, ajouter les pommes de terre.
- Cuire à frémissement puis mixer. Passer au chinois.
- Crémer, ajouter un peu de jus de moules, mettre au point.
- Refroidir en cellule.

2) SAMOUSSAS
- Blanchir les épinards. Refroidir. Hacher.
- Ouvrir les coquillages à la marinière puis décoquiller.
- Mélanger les épinards hachés avec une partie des fruits de mer.
- Beurrer les feuilles de brick au pinceau.
- Monter 3 samoussas par personne. Sauter au beurre clarifié.

3) CRÈME FOUETTÉE
- Monter la crème fouettée, parfumer au cumin.

4) FINITION
- Disposer les coquillages au fond de l'assiette, verser la vichyssoise.
- Ranger les samoussas d'épinard à part. Décorer de cerfeuil et d'une quenelle de crème fouettée.

DENRÉES — PHASES ESSENTIELLES

NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
POISSONNERIE									
Coque	Kg		0,500				0,500		
Moule de bouchot	Kg		1,500				1,500		
CRÈMERIE									
Beurre	Kg	0,060	0,150				0,210		
Crème liquide	L	0,20		0,20			0,40		
LÉGUMERIE									
Cerfeuil	Botte				0,125		0,125		
Échalote	Kg		0,100				0,100		
Épinard frais	Kg		0,600				0,600		
Poireau	Kg	0,400					0,400		
Pomme de terre Bintje	Kg	1,000					1,000		
ÉCONOMAT									
Cumin moulu	Kg			pm			pm		
Feuille de brick	Pce		8				8		
Fond blanc de veau	L	2,50					2,50		
CAVE									
Vin blanc	L		0,20				0,20		

VALEUR

DRESSAGE :

EN 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