HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2014 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	**QUICHE AUVERGNATE**	Base 8 personnes	Sujet n° 3

DESCRIPTIF :
Tarte salée garnie de chou vert étuvé, de lardons, de dés de fourme d'Ambert et d'un appareil à crème prise.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) <u>PÂTE BRISÉE</u> :
- Réaliser une pâte brisée.
- Foncer deux cercles à tarte.

2) <u>APPAREIL À CRÈME PRISE</u> :
- Réaliser un appareil à crème prise salée.

3**) <u>GARNITURE</u> :**
- Tailler les lardons et ciseler les échalotes.
- Dégermer l'ail.
- Émincer le chou vert en chiffonade.
- Raidir les lardons au beurre.
- Ajouter les échalotes ciselées et l'ail, faire suer.
- Ajouter le chou et le vin blanc.
- Assaisonner.
- Couvrir et étuver.
- Tailler la fourme d'Ambert en dés.

4) <u>CUISSON</u> :
- Garnir les quiches.
- Remplir d'appareil à crème prise.
- Cuire à 180 °C.

5) <u>FINITION</u> :
- Lustrer.

DENRÉES								VALEUR	
PHASES ESSENTIELLES									
NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
CRÉMERIE									
Beurre	Kg	0,125		0,020			0,145		
Crème liquide	L		0,25				0,25		
Fourme d'Ambert	Kg			0,100			0,100		
Gruyère râpé	Kg				0,100		0,100		
Lait	L		0,25				0,25		
Œuf	pce		2				2		
Œuf (jaune d')	pce	1	2				3		
BOUCHERIE									
Poitrine de porc fumée	Kg			0,200			0,200		
LÉGUMERIE									
Ail (gousse d')	Kg			0,010			0,010		
Chou vert	Kg			0,800			0,800		
Echalote	Kg			0,100			0,100		
ÉCONOMAT									
Eau	L	0,05					0,05		
Farine	Kg	0,250					0,250		
Noix de muscade	Kg		pm				pm		
Piment de Cayenne	Kg		pm	pm			pm		
Sel fin	Kg	pm	pm	pm			pm		
CAVE									
Vin blanc	L			0,15			0,15		

<u>DRESSAGE :</u>

AU PLAT

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