

ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1		TERRINE DE CHÈVRE AUX POIVRONS ET HERBES, COULIS DE TOMATE							Base 8 personnes		Sujet n° 5	
DESCRIPTIF : Fromage de chèvre frais collé à la gélatine et allégé à la crème fouettée. Il est agrémenté d'une brunoise de poivrons et d'herbes fraîches. Cette mousse est servie avec un coulis de tomate et des ailerons de volaille rôtis.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES										
1) GARNITURE DE LA TERRINE : - Tailler une brunoise de poivrons. - Étuver les poivrons à l'huile. - Hacher les herbes. - Torrifier et concasser les pignons de pin.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
		BOUCHERIE										
		Aileron de volaille	Kg				0,250		0,250			
		CRÈMERIE										
		Beurre	Kg			0,050			0,050			
		Crème liquide	L		0,20				0,20			
		Fromage chèvre frais	Kg		0,300				0,300			
		LÉGUMERIE										
		Ail	Kg			0,010			0,010			
		Cerfeuil	botte	0,25					0,25			
		Échalote	Kg			0,100			0,100			
		Persil plat	botte	0,25					0,25			
		Poivron jaune	Kg	0,150					0,150			
		Poivron rouge	Kg	0,150					0,150			
		Tomate TV	Kg			0,400			0,400			
		ÉCONOMAT										
		Concentré de tomate	Kg			0,010			0,010			
		Curry	pm				pm		pm			
		Gélatine (feuille de)	Kg		0,008				0,008			
		Huile d'olive	L	0,05			0,05		0,10			
		Pignon de pin	Kg	0,050					0,050			
		Cercle Inox diam 55 mm	pce		8				8			
4) AILERON DE VOLAILLE : - Manchonner les ailerons de volaille. - Sauter et finir au four. - Assaisonner avec du curry.		DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES				
		À L'ASSIETTE						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