

**HRE4BRP**

**BTS Hôtellerie - Restauration      session 2015      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	ŒUF POCHÉ AU FONDANT DE FENOUIL ET D'ARTICHAUT, COULIS DE TOMATE							Base 8 personnes	Sujet n° 11		
DESCRIPTIF : Œuf poché servi froid sur un bavaois de fenouil à l'estragon agrémenté de dès d'artichaut et servi avec un coulis de tomate au basilic.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) ŒUF POCHÉ :</b> - Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée. Réserver.  <b>2) ARTICHAUT ÉTUVÉ :</b> - Tailler les artichauts décongelés en brunoise. - Étuver à couvert. Refroidir.  <b>3) BAVAROIS DE FENOUIL :</b> - Tremper la gélatine dans l'eau froide. - Tailler en brunoise les oignons et le fenouil. - Étuver à l'huile d'olive. Ajouter ail et estragon hachés. Assaisonner sel et curry. - Au terme de la cuisson, ajouter les artichauts et incorporer la gélatine réhydratée sur les brunoises chaudes. - Refroidir à 25 °C. - Monter la crème fouettée et l'incorporer aux brunoises. - Assaisonner sel et curry. - Mouler en cercle à bavaois et bloquer au froid.  <b>4) COULIS DE TOMATE :</b> - Monder et mixer les tomates à cru. Détendre si nécessaire avec l'huile d'olive et vinaigre. - Ajouter le basilic ciselé. Assaisonner.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE										
	Crème liquide	L			0,20		0,20				
	Œuf extra frais	Pce	9				9				
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg			0,020		0,02				
	Basilic	Botte				0,25	0,25				
	Estragon	Botte			0,125		0,125				
	Fenouil (bulbe)	Kg			0,700		0,700				
	Oignon	Kg			0,300		0,300				
	Tomate TV	Kg				0,500	0,500				
	ÉPICERIE										
	Concentré de tomate	Kg				0,020	0,020				
	Curry	Kg			pm		pm				
	Gélatine feuille	Kg			0,016		0,016				
	Huile d'olive	L		0,05	0,05	0,10	0,20				
	Vinaigre blanc	L	0,20			0,01	0,210				
	SURGELÉS										
	Artichaut (fond)	Kg		0,250			0,250				
<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES				
DRESSAGE LIBRE Á L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS				
							COUT 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