

BTS Hôtellerie - Restauration session 2008 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	TARTES AUX POMMES, CRÈME ANGLAISE							Base 8 personnes	Sujet n° 6		
DESCRIPTIF : Tartes en pâte Brisée sucrée garnies d'une marmelade de pommes et de tranches de pommes. Crème anglaise parfumée à la vanille en saucière.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) Base : - Réaliser la pâte Brisée sucrée. - Foncer 2 cercles. - Réserver au frais. 2) Crème anglaise : - Préparer la crème anglaise, parfumer, refroidir. 3) Marmelade de pommes : - Éplucher, couper les 700g de pommes en cubes . - Cuire à feu doux, à couvert avec un peu d'eau, de sucre et de vanille. 4) Montage : - Garnir les fonds de tarte avec la marmelade froide. - Émincer les pommes restantes, les disposer en rosace. 5) Cuisson, finitions : - Cuire au four. - Lustrer au nappage.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE										
	Beurre	kg	0,125						0,125		
	Œuf	pièce	1	5					6		
	Lait	l		0,50					0,50		
	LÉGUMERIE										
	Pomme Golden	kg			0,700	0,500			1,200		
	ÉCONOMAT										
	Farine	kg	0,250						0,250		
	Nappage blond	kg					0,150		0,150		
	Sel fin	kg	pm						pm		
	Sucre poudre	kg	0,050	0,100	0,050				0,200		
	Vanille gousse	pièce		0,5	0,5				1		
	DRESSAGE :					TOTAL DENRÉES					
	AU PLAT, CRÈME ANGLAISE EN SAUCIERE					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