

HRE4BRP

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	CRÈME DE CHAMPIGNONS EN CAPPUCCINO							Base 8 personnes	Sujet n° 8	
DESCRIPTIF : Crème de champignons mousseuse, accompagnée d'escargots sautés au beurre et d'une petite garniture. Le décor est composé de crème fouettée et rouelles d'oignon frites.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4		TOTAL	PUHT	PTHT
1) CRÈME DE CHAMPIGNONS : - Suer au beurre les échalotes ciselées et les champignons émincés. - Déglacer au porto blanc, réduire légèrement, mouiller avec le fond blanc de volaille et le lait. - Porter à ébullition, écumer et cuire à feux doux 20 min. - Mixer, crémér et mettre au point. - Réserver au bain marie.	CRÉMERIE									
	Beurre	Kg	0,100	0,050				0,150		
	Crème liquide	L	0,20		0,20			0,40		
	Lait entier	L	1					1		
	LÉGUMERIE									
	Cerfeuil	Botte			0,25			0,25		
	Champignon de paris	Kg	0,800					0,800		
	Ciboulette	Botte		0,25				0,25		
	Échalote	Kg	0,125	0,050				0,175		
2) GARNITURE : - Sauter au beurre les escargots. - Ajouter les échalotes ciselées, la brunoise de tomate et la ciboulette ciselée. - Rectifier l'assaisonnement.	Oignon gros	Kg			0,120			0,120		
	Tomate TV	Kg		0,200				0,200		
	ÉCONOMAT									
	Escargot (boîte 4/4)	Pce		0,25				0,25		
	Farine	Kg			0,050			0,050		
	Fond blanc volaille	L	1					1		
	Huile friture	L			Pm			Pm		
	Poivre blanc	Kg		Pm				Pm		
	Sel	Kg	Pm	Pm				Pm		
3) DÉCOR : - Tailler des rouelles d'oignon, saler, fariner et frire. - Fouetter la crème. - Préparer des pluches de cerfeuil.										
	CAVE									
	Porto blanc	L	0,15					0,15		
4) DRESSAGE : - Verser la crème en tasse. - Ajouter les escargots - Dresser la crème en donnant du volume. - Décorer avec pluches de cerfeuil et rouelles d'oignon.	DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES			
	Tasse à consommé						ASSAISONNEMENTS			
							COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat