

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	TARTES BASQUAISE							Base 8 personnes	Sujet n° 1	
DESCRIPTIF : Tartes en pâte brisée garnies d'une brunoise de légumes sautée, de miettes de thon à l'huile et d'un appareil à crème prise. Les tartes sont accompagnées d'un mesclun à la vinaigrette.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1) Pâte brisée salée : - Réaliser une pâte brisée salée. - Foncer deux cercles à tarte. 2) Appareil à crème prise : - Réaliser un appareil à crème prise salé. - Ciseler la ciboulette, l'ajouter à l'appareil. 3) Garniture : - Monder, épépiner, tailler en brunoise les tomates. - Ciseler l'oignon, hacher l'ail. - Tailler en brunoise le reste des légumes. - Suer à l'huile d'olive les oignons, l'ail puis la courgette, l'aubergine, terminer par la tomate. Cuire 10 à 15 min. - Égoutter le thon et l'émietter. - Garnir les fonds de tartes avec la garniture refroidie. - Ajouter l'appareil à crème prise. - Cuire au four à 180°C. 4) Finition : - Confectionner la vinaigrette. - Laver, trier le mesclun. - Assaisonner avec une vinaigrette.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTH
	CRÉMERIE									
	Beurre	kg	0,125						0,125	
	Crème	l		0,10					0,10	
	Lait	l		0,10					0,10	
	Ouf	pièce		2					2	
	Ouf jaune	pièce	1						1	
	LÉGUMERIE									
	Ail	kg			0,010				0,010	
	Aubergine	kg			0,150				0,150	
	Ciboulette	botte		1					1	
	Courgette	kg			0,200				0,200	
	Mesclun	kg				0,150			0,150	
	Oignon	kg			0,100				0,100	
	Poivron rouge	kg			0,150				0,150	
	Tomate	kg			0,100				0,100	
	ECONOMAT									
	Eau	l	0,05						0,05	
	Farine	kg	0,250						0,250	
	Huile d'olive	l				0,20			0,20	
	Piment d'Espelette	kg		pm		pm			pm	
	Sel fin	kg	pm	pm		pm			pm	
	Thon à l'huile égoutté	kg			0,300				0,300	
	Vinaigre de vin	l				0,05			0,05	
	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
	AU PLAT							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