

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2011 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 | SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO | Base 8 personnes | Sujet n° 2 |
|-------------|--|------------------|------------|

DESCRIPTIF :

Soupe aromatisée au lait de coco, parfumée au gingembre et à la citronnelle. Garnie de dés de poulets, de brunoise de poivron rouge et julienne de courgette.

| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENRÉES | | | | | | | | VALEUR | |
|--|------------------------|-------|-------|-------|---|---|------|-------|--------|------|
| | PHASES ESSENTIELLES | | | | | | | | | |
| 1) FOND BLANC : - Désosser et détailler les cuisses de poulet en dés. - Réhydrater et améliorer le fond blanc de volaille (1 litre). Porter à ébullition et ajouter le lait de coco. - Tailler le gingembre en julienne, puis l'infuser avec la citronnelle hachée dans le fond blanc. - Ajouter le zeste de citron vert et les épices. 2) GARNITURE : - Tailler la brunoise de poivron et l'étuver. - Tailler la julienne de courgette et la blanchir. - Escaloper les champignons et les cuire à blanc. 3) POULET PÔCHÉ : - Passer le fond blanc et pocher à frémissement les dés de poulet. 4) FINITION : - Réunir les légumes de la garniture avec les dés de poulet dans la soupe. - Aromatiser la soupe avec le jus de citron vert et deux gouttes de nuoc mam. 5) DRESSAGE : - Ciseler les herbes. | NATURE | U | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | TOTAL | PUHT | PTHT |
| | BOUCHERIE | | | | | | | | | |
| | Cuisse de poulet | pce | 4 | | | | | 4 | | |
| | | | | | | | | | | |
| | CRÈMERIE | | | | | | | | | |
| | Beurre | Kg | | 0,050 | | | | 0,050 | | |
| | | | | | | | | | | |
| | LÉGUMERIE | | | | | | | | | |
| | Champignon de Paris | Kg | | 0,200 | | | | 0,200 | | |
| | Ciboulette | botte | | | | | 0,25 | 0,25 | | |
| | Citron vert | pce | 1 | 1 | | | | 2 | | |
| | Citronnelle fraîche | botte | 0,25 | | | | | 0,25 | | |
| | Coriandre fraîche | botte | | | | | 0,25 | 0,25 | | |
| | Courgette | Kg | | 0,200 | | | | 0,200 | | |
| | Gingembre frais | Kg | 0,030 | | | | | 0,030 | | |
| | Poivon rouge | Kg | | 0,200 | | | | 0,200 | | |
| | | | | | | | | | | |
| | ÉCONOMAT | | | | | | | | | |
| | Cinq parfums chinois | Kg | pm | | | | | pm | | |
| | Fond blanc de volaille | Kg | 0,060 | | | | | 0,060 | | |
| | Lait de coco | L | 0,40 | | | | | 0,40 | | |
| | Nuoc Mam | L | | | | | 0,01 | 0,01 | | |
| | Poivre en grain | pce | 15 | | | | | 15 | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

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