

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	TARTES AUX FRUITS							Base 8 personnes	Sujet n° 3		
DESCRIPTIF : Fonds de tarte en pâte brisée cuits à blanc, garnis de crème pâtissière. Le tout est garni de fruits frais et lustré au nappage.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE - Réaliser une pâte brisée sucrée. - Fraiser la pâte deux fois, former une boule et réserver au frais. - Foncer deux cercles et les cuire à blanc. 2) CRÈME PÂTISSIÈRE : - Confectionner la crème pâtissière. Refroidir. - Garnir à moitié les cercles et terminer la cuisson au four à 180°C jusqu'à coloration de la crème. - Réserver au froid. 3) GARNITURE : - Laver les fruits, les découper et les dresser de manière harmonieuse sur la tarte. - Lustrer au nappage blond. 4) COULIS DE FRAMBOISE - Porter à ébullition le sirop, puis mixer les framboises, chinoiser et réserver.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTH	
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,125					0,125			
	Lait	L		0,50				0,50			
	Œuf	pce	1					1			
	Œuf (jaune d')	pce		4				4			
	LÉGUMERIE										
	Fraise	Kg			0,250			0,250			
	Granny Smith	pce			2			2			
	Menthe	botte			0,50			0,50			
	Pamplemousse rose	pce			2			2			
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,05				0,05		0,10		
	Farine	Kg	0,250						0,250		
	Maïzena	Kg		0,040					0,040		
	Nappage blond	Kg			0,125				0,125		
Sucre glace	Kg										
Sucre semoule	Kg	0,050	0,100			0,050		0,200			
Vanille gousse	pce		1					1			
SURGELÉS											
Brisure de framboises	Kg					0,125		0,125			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
AU PLAT							ASSAISONNEMENTS				
							COUT MATIÈRES				

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION 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