

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	ENTREMETS CHOCO-POIRES	Base 8 personnes	Sujet n° 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
DESCRIPTIF : Entremets composé d'un biscuit inversé au chocolat, garni de poires pochées au curcuma. Le tout est masqué de crème chantilly et de vermicelles au chocolat et décoré à la poche à douilles.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION 1) CHEMISER LE MOULE : - Chemiser le moule. 2) BISCUIT INVERSÉ AU CHOCOLAT : - Mélanger la farine et le chocolat en poudre, tamiser le tout. - Monter les 4 blancs en neige, les serrer avec le sucre. - Incorporer les 4 jaunes d'œufs et le mélange farine/chocolat. Mouler. - Cuire au four à 160°C. Démouler. - Une fois refroidi, couper le biscuit en trois. 3) POIRES POCHÉES : - Préparer le sirop. - Éplucher les poires et les pocher dans le sirop. - Laisser refroidir les poires dans le sirop. - Tailler 4 poires en dés . Réserver une poire entière pour la décoration. - Imbiber le biscuit et garnir l'entremet avec les dés de poire. 4) FINITION - Monter la crème chantilly puis masquer l'entremets. Décorer les bords avec les vermicelles au chocolat. - Décorer le dessus de chantilly à l'aide d'une poche à douille.	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="8" style="text-align: center;">DENRÉES</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">VALEUR</th> </tr> <tr> <th colspan="10" style="text-align: center;">PHASES ESSENTIELLES</th> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">NATURE</th> <th style="text-align: left;">U</th> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">2</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">4</th> <th style="text-align: center;">5</th> <th style="text-align: center;">TOTAL</th> <th style="text-align: center;">PUHT</th> <th style="text-align: center;">PHTT</th> </tr> <tr> <td colspan="10">CRÉMERIE</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>Kg</td> <td style="text-align: center;">0,010</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,010</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crème liquide</td> <td>L</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,50</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Œuf</td> <td>pce</td> <td></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="10">LÉGUMERIE</td> </tr> <tr> <td>Citron</td> <td>pce</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poire</td> <td>pce</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="10">ÉCONOMAT</td> </tr> <tr> <td>Curcuma</td> <td>kg</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,010</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,010</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>L</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Farine</td> <td>Kg</td> <td style="text-align: center;">0,010</td> <td style="text-align: center;">0,125</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,135</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre glace</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,100</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,100</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>Kg</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,125</td> <td style="text-align: center;">0,500</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,625</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vanille gousse</td> <td>pce</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,50</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vermicelle chocolat</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,150</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,150</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Chocolat en poudre</td> <td>Kg</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,020</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,020</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">DRESSAGE :</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTAL DENRÉES</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">AU PLAT</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">ASSAISONNEMENTS</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">COÛT MATIÈRES</td> <td></td> </tr> </table>									DENRÉES								VALEUR		PHASES ESSENTIELLES										NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PHTT	CRÉMERIE										Beurre	Kg	0,010					0,010			Crème liquide	L				0,50		0,50			Œuf	pce		4				4			LÉGUMERIE										Citron	pce			1			1			Poire	pce			5			5			ÉCONOMAT										Curcuma	kg			0,010			0,010			Eau	L			1			1			Farine	Kg	0,010	0,125				0,135			Sucre glace	Kg				0,100		0,100			Sucre semoule	Kg		0,125	0,500			0,625			Vanille gousse	pce			0,50			0,50			Vermicelle chocolat	Kg				0,150		0,150			Chocolat en poudre	Kg		0,020				0,020																																																																																																																											DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			AU PLAT							ASSAISONNEMENTS										COÛT MATIÈRES		
DENRÉES								VALEUR																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
PHASES ESSENTIELLES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PHTT																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
CRÉMERIE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Beurre	Kg	0,010					0,010																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Crème liquide	L				0,50		0,50																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Œuf	pce		4				4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
LÉGUMERIE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Citron	pce			1			1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Poire	pce			5			5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
ÉCONOMAT																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Curcuma	kg			0,010			0,010																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Eau	L			1			1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Farine	Kg	0,010	0,125				0,135																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Sucre glace	Kg				0,100		0,100																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Sucre semoule	Kg		0,125	0,500			0,625																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Vanille gousse	pce			0,50			0,50																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Vermicelle chocolat	Kg				0,150		0,150																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Chocolat en poudre	Kg		0,020				0,020																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
AU PLAT							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