

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	FILET DE JULIENNE POCHÉ AU CURRY, RIZ ARLEQUIN							Base 8 personnes	Sujet n° 9		
DESCRIPTIF : Pavé de julienne jaune poché à court mouillement, accompagné d'une sauce vin blanc au curry et d'un riz pilaff garni d'une brunoise de légumes.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR	
		PHASES ESSENTIELLES									
1) FUMET : - Réaliser un fumet avec les arêtes. 2) JULIENNE POCHÉE : - Désosser les filets de julienne, les détailler 8 pavés. - Ciseler les échalotes, plaquer les pavés pour la cuisson. - Pocher au four à 180°C. 3) SAUCE VIN BLANC : - Filtrer le jus de cuisson, puis réduire de moitié. - Crémier, réduire puis émulsionner au beurre. - Aromatiser au curry. 4) RIZ ARLEQUIN : - Tailler les légumes en brunoise. Les faire étuver au beurre. - Marquer un riz pilaff. - En fin de cuisson, ajouter la brunoise de légumes. - Réserver.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Arête	Kg	0,300						0,300		
	Julienne (filet de)	Kg		1					1		
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,020	0,050	0,100	0,150			0,320		
	Crème liquide	L			0,40				0,40		
	LÉGUMERIE										
	Carotte	Kg	0,020			0,180			0,200		
	Courgette	Kg				0,100			0,100		
	Échalote	Kg	0,040	0,040					0,080		
	Oignon	Kg	0,030			0,120			0,150		
	Poivron rouge	Kg				0,100			0,100		
	ÉCONOMAT										
	Bouquet garni	pce	1			1			2		
	Curry	Kg			pm				pm		
	Huile d'olive	L				0,03			0,03		
	Poivre blanc	Kg		pm	pm	pm			pm		
	Riz long	Kg				0,320			0,320		
	CAVE										
	Vin blanc	L		0,10					0,10		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
À L'ASSIETTE							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