

HRE4BRP		ANNEXE n° 2				FICHE TECHNIQUE plat imposé					
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE											
PLAT N° : 1		MINI CHOUX AU CRABE, CRÈME DE MOULES AU BASILIC						Base 8 personnes		Sujet n°2	
DESCRIPTIF : Mini choux garnis d'une concassée de tomate, de moules à la marinière et d'une crème fouettée additionnée de miettes de crabes. Servis avec une sauce poulette et un pesto.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) Réaliser des choux : - Réaliser 1/4 l de pâte à choux. - Coucher les choux. Dorer. - Cuire au four. Réserver. 2) Cuire la concassée de tomate et monter la crème fouettée au crabe - Cuire la concassée de tomate. - Dessécher et refroidir. - Monter une crème fouettée, lui adjoindre les miettes de crabe, la ciboulette et l'échalote ciselées. Assaisonner, réserver au frais. 3) Confectionner le pesto : - Torrifier les amandes à la poêle sans matière grasse. - Mixer avec le basilic, le parmesan et ajouter progressivement l'huile d'olive. - Réserver. 4) Cuire les moules marinière : - Cuire les moules marinière. - Faire une sauce poulette (réduire le jus de moule, crémier, ajouter une pointe de curry). 5) Garnir et dresser : - Ouvrir les choux et les garnir de concassée de tomate, de moules et de chantilly au crabe. - Dresser les choux garnis sur assiette, décorer avec un filet de sauce poulette et un trait de pesto. - Décorer avec un brin de ciboulette.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Moule de bouchot	Kg				1,000		1,000			
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,065			0,035		0,100			
	Crème liquide	L		0,25		0,20		0,45			
	Œuf	pce	5					5			
	Parmesan râpé	Kg			0,010			0,010			
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg		0,010				0,010			
	Basilic	botte			0,50			0,50			
	Bouquet garni	pce		1				1			
	Ciboulette	botte		0,25			0,25	0,50			
	Echalote	Kg		0,120		0,100		0,220			
	Persil plat	Kg				0,010		0,010			
	Tomate TV	Kg		0,600				0,600			
	ÉCONOMAT										
	Amande hachée	Kg			0,035			0,035			
	Crabe miette (480g brut)	boite		1				1			
	Curry	Kg		pm		pm		pm			
	Farine	Kg	0,125					0,125			
	Huile d'olive	L		0,02	0,08			0,10			
	Poivre du moulin	Kg		pm	pm			pm			
	Sel	Kg	pm	pm	pm			pm			
	Sucre	Kg		pm				pm			
	CAVE										
	vin blanc	L				0,20		0,20			
	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