

BTS Hôtellerie - Restauration session 2012 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		CRÈME DE PETITS POIS, RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS ET GORGONZOLA							Base 8 personnes		Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Potage à base de petits pois frais, agrémenté de ravioles garnies de chèvre frais et de gorgonzola et servi avec une quenelle de crème fouettée au basilic.													
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES											
1) Confectionner la crème de petits pois : - Éplucher et émincer les oignons. - Suer à l'huile d'olive les oignons, ajouter les petits pois et mouiller avec le fond blanc de volaille, cuire 15 minutes environ. - Mixer le potage, ajouter la crème. - Mettre au point. 2) Réaliser la farce à ravioles : - Mélanger le fromage de chèvre et le gorgonzola - Détendre avec un peu de crème, assaisonner. 3) Monter les ravioles (3 pièces/personne) : - Disposer les feuilles de pâte à raviole sur le plan de travail, badigeonner le pourtour avec un peu d'œuf battu. - Garnir les feuilles de pâte à raviole avec la farce, refermer les ravioles (forme libre). - Pocher les ravioles avant l'envoi. 4) Dresser : - Ciseler finement le basilic. - Fouetter la crème, assaisonner et incorporer le basilic ciselé.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
		CRÈMERIE											
		Chèvre frais	Kg		0,120					0,120			
		Crème liquide	L	0,40	0,05		0,25			0,70			
		Gorgonzola	Kg		0,120					0,120			
		Œuf	pce			1				1			
		LÉGUMERIE											
		Basilic	botte				0,25			0,25			
		Oignon gros	Kg	0,300						0,300			
		ÉCONOMAT											
		Fécule (facultatif)	Kg	pm						pm			
		Fond blanc de volaille	L	1						1			
		Gros sel	Kg	pm		pm				pm			
		Huile d'olive	L	0,05						0,05			
		Pâte à raviole (wonton)	pce			24				24			
		Poivre du moulin	Kg		pm		pm			pm			
		Sel fin	Kg		pm		pm			pm			
		SURGELÉS											
		Petit pois	Kg	0,800						0,800			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES						
ASSIETTE CREUSE							ASSAISONNEMENTS						
							COUT 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