HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 3 FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	**TARTE JURASSIENNE**	Base 8 personnes	Sujet n° 7

DESCRIPTIF :
Quatre tartelettes et une tarte pour quatre personnes en pâte brisée garnies de fines tranches de saucisse de Morteau, de comté râpé et de poireaux étuvés liés à la crème et aux oeufs.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) PÂTE BRISEE
- Confectionner une pâte brisée salée. Réserver au froid.

2) PRÉPARER LA GARNITURE
- Pocher la saucisse de morteau à frémissement durant 20 à 30 minutes.
- Refroidir et peler la saucisse puis la tailler en fines tranches.

3) VELOUTÉ DE POIREAUX
- Émincer et étuver au beurre les blancs de poireaux (les obtenir fondants).
- Singer et mélanger soigneusement.
- Ajouter le lait et la crème et laisser mijoter 10 minutes à couvert.
- Ajouter les oeufs battus et le comté .
- Assaisonner.

4) MONTAGE, CUISSON
- Abaisser et foncer 4 cercles individuels et 1 cercle pour 4.
- Garnir avec l'appareil refroidi.
- Ajouter les tranches de saucisse et le
- Cuire à 180 °C pendant environ 35 minutes.
- Dresser et lustrer au beurre.

DENRÉES								VALEUR	
PHASES ESSENTIELLES									
NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
CHARCUTERIE									
Saucisse de morteau	pce		0,500				0,500		
CRÈMERIE									
Beurre	kg	0,200		0,040	0,020		0,260		
Comté râpé	kg			0,100			0,100		
Crème liquide	L			0,15			0,15		
Lait	L			0,15			0,15		
Œuf	pce			2	1		3		
Œuf (jaune d')	pce	2					2		
LÉGUMERIE									
Persil frisé	botte				0,10		0,10		
Poireau	kg			0,800			0,800		
ÉPICERIE									
Eau	L	0,08					0,080		
Farine	kg	0,400		0,035	0,035		0,470		
Noix de muscade	kg			pm			pm		
Piment de Cayenne	kg			pm			pm		
Sel	kg	0,007		pm			0,007		

DRESSAGE :

UNE TARTE AU PLAT

QUATRE PORTIONS À L'ASSIETTE

TOTAL DENRÉES	
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