

ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1		TARTES AUX POMMES, CRÈME ANGLAISE AUX ÉPICES							Base 8 personnes		Sujet n° 8	
DESCRIPTIF : Fonds de pâte brisée, garnis de compote de pommes et de tranches de pommes. Les tartes sont accompagnées d'une crème anglaise parfumée aux épices.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISEE - Confectionner la pâte brisée. Réserver au froid. 2) COMPOTE DE POMMES - Réaliser une compote avec 0,600 kg de pommes. - Refroidir. 3) MONTAGE, CUISSON - Abaisser et foncer 2 cercles à tarte. - Garnir les tartes avec la compote froide. - Émincer les demi-pommes et les disposer en rosace. - Cuire au four à 180 °C. 4) CRÈME ANGLAISE - Infuser le lait avec les épices. - Cuire la crème anglaise et refroidir. 5) FINITION - Mettre au point le nappage et lustrer les tartes. - Dresser les tartes sur un plat et la crème anglaise en saucière.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
		CRÉMERIE										
		Beurre	kg	0,125						0,125		
		Lait	L					0,50		0,50		
		Œuf (jaune d')	pce	1				5		6		
		LÉGUMERIE										
		Citron	kg		0,050	0,050				0,100		
		Pomme golden	kg		0,600	0,600				1,200		
		ÉCONOMAT										
		Badiane (étoile)	pce					2		2		
		Cannelle baton	pce					1		1		
		Farine	kg	0,250		0,050				0,300		
		Gingembre moulu	kg					pm		pm		
		Nappage blond	kg						0,150	0,150		
		Poivre blanc	kg					pm		pm		
		Sel fin	kg	pm						pm		
		Sucre semoule	kg	0,050	0,050			0,100		0,200		
		Vanille (gousse de)	pce		0,5			0,5		1		
		DIVERS										
		Eau	L	0,05						0,05		
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