

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2010

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	MILLEFEUILLE D'AUBERGINE, HUILE AU BASILIC							Base 8 personnes	Sujet n° 9		
DESCRIPTIF : Millefeuille d'aubergine composé de couches de caviar d'aubergines, d'une concassée de tomates, de disques de feuille de brick séchés et de caviar d'aubergine à la féta. Le millefeuille est agrémenté d'un filet d'huile d'olive au basilic. L'ensemble est servi froid.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) AUBERGINE CONFITE - Détailler 16 rondelles d'aubergines d'un cm d'épaisseur, les huiler, les assaisonner et les confire au four entre 130 et 150 °C. 2) CAVIAR D'AUBERGINE - Fendre les aubergines en deux, quadriller la chair, la huiler et rôtir au four à 150 °C. - Récupérer la purée des aubergines rôties. - Ciseler les oignons et tailler la féta en macédoine. - Suer les oignons à l'huile d'olive, ajouter la purée d'aubergine, les épices et mettre au point. Faire dessécher légèrement. Mixer. - Ajouter la féta. 3) DISQUES DE BRICK - Détailler 24 disques de 7 cm de diamètre, huiler, colorer au four 4) HUILE DE BASILIC - Mixer l'huile et le basilic. 5) CONCASSÉE DE TOMATE - Réaliser une concassée de tomates bien sèche. Refroidir. 6) DRESSER - Disposer la rondelle d'aubergine confite, puis alterner le caviar, la tomate concassée et les disques de brick. - Décorer d'un trait d'huile au basilic.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE										
	Féta	kg		0,100					0,100		
	Feuille de brick	pce			5				5		
	LÉGUMERIE										
	Ail	kg		0,020				0,010	0,030		
	Aubergine	kg	0,400	0,800					1,200		
	Basilic	botte					0,5		0,5		
	Échalote	kg						0,100	0,100		
	Oignon gros	kg		0,150					0,150		
	Thym	kg		pm					pm		
	Tomate TV	kg						0,800	0,800		
	ÉCONOMAT										
	Huile d'olive	L	0,050	0,05	0,050	0,10	0,050		0,300		
	Poivre blanc	kg	pm						pm		
	Sel fin	kg	pm						pm		
	</										

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat