

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2014 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		JALOUSIE AUX POIRES, SAUCE CARAMEL À LA FLEUR DE SEL							Base 8 personnes		Sujet n° 8	
DESCRIPTIF : Tourte feuilletée rectangulaire ajourée, garnie de crème d'amandes et de poires pochées dans un sirop vanillé. Ce dessert est servi tiède, accompagné d'une sauce caramel parfumée à la fleur de sel.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
1) POIRES POCHÉES : - Réaliser un sirop à la vanille. - Peler les poires, couper en deux, évider. - Pocher les demi poires 15 minutes.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE											
	Beurre	Kg		0,150				0,150				
	Crème liquide	L			0,30			0,30				
	Œuf	pce		3				3				
	Œuf (jaune d')	pce				1		1				
	LÉGUMERIE											
	Poire	pce	8					8				
3) SAUCE CARAMEL : - Réaliser un caramel brun. - Décuire à la crème, cuire 2 minutes à ébullition. - Ajouter un peu de fleur de sel. - Passer au chinois, réserver à température ambiante. - Servir tiède.	ÉCONOMAT											
	Amande (poudre d')	Kg		0,150				0,150				
	Eau	L	0,75			pm		0,75				
	Fleur de sel				pm			pm				
	Nappage blond	Kg				0,250		0,250				
	Rhum ambré	L		pm				pm				
	Sucre	Kg	0,300	0,150	0,150			0,600				
	Vanille (gousse de)	pce	1					1				
4) MONTAGE : - Couper la plaque de feuilletage en 4 . - Monter les jalousies, inciser la partie supérieure en chevrons. - Dorer, cuire au four 25 minutes à 180°C.	SURGELÉ											
	Feuilletage (plaque)	pce				1		1				
5) FINITION : - Mettre au point le nappage blond. - Napper les jalousies. - Trancher une jalousie, servir l'autre entière.	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
	4 assiettes + 1 plat pour 4 avec saucière							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