HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2015 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	**SALADE DE LÉGUMES MARINÉS, BROCHETTE DE VOLAILLE AU CITRON**	Base 8 personnes	Sujet n°8

DESCRIPTIF :
Salade composée de roquette et de légumes confits, accompagnée d'une brochette de poulet marinée et sautée.
L'ensemble est agrémenté d'une torsade feuilletée au sésame et épices.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) BROCHETTES DE POULET :
- Préparer la marinade avec les épices, l'huile d'olive, le jus de citron et l'ail écrasé.
- Parer le filet de poulet, détailler 8 lanieres de 1 cm d'épaisseur.
- Réaliser les brochettes puis mariner au frais.

2) LÉGUMES MARINÉS :
- Monder les poivrons.
- Tailler les poivrons en carrés de 2 cm.
- Tailler les courgettes et les aubergines en fines rondelles,
- Sauter tous les légumes à l'huile d'olive.
- Mariner tous les légumes avec jus de citron et huile d'olive.

3) TORSADES FEUILLETÉES :
- Dorer puis détailler des bâtonnets de feuilletage de 1 cm X 15 cm.
- Saupoudrer de sésame et d'épices, torsader, cuire à 180°C.

4) FINITION :
- Laver, essorer la roquette.
- Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre balsamique et l'huile de la marinade des légumes.
- Sauter les brochettes à l'envoi.
- Dresser harmonieusement 8 assiettes.

DENRÉES							VALEUR	
PHASES ESSENTIELLES								
NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT
BOUCHERIE								
Filet de poulet	Kg	0,400				0,400		
CRÈMERIE								
Œuf	Pce			1		1		
LÉGUMES								
Ail	Kg	0,010	0,010			0,020		
Aubergine	Kg		0,250			0,250		
Citron	Kg	0,050	0,050			0,100		
Courgette	Kg		0,250			0,250		
Poivron jaune	Kg		0,200			0,200		
Poivron rouge	Kg		0,200			0,200		
Roquette	Kg				0,100	0,100		
ÉPICERIE								
Coriandre	Kg	pm		pm		pm		
Cumin	Kg	pm		pm		pm		
Curcuma	Kg	pm		pm		pm		
Graine de sésame	Kg			0,025		0,025		
Huile d'olive	L	0,10	0,20		0,02	0,32		
Vinaigre balsamique	L				0,01	0,01		
SURGELÉS								
Pâte feuilletée GN 1/1	Pce			0,125		0,125		

DRESSAGE :

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

HRE4BRP

- Dispositions prises par le candidat