

BTS Hôtellerie - Restauration session 2007 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	CRÈME DE LENTILLES AUX COQUILLAGES							Base 8 personnes	Sujet n° 8		
DESCRIPTIF : Crème de lentilles détendue au jus de coquillages. Garnie de moules et de coques cuites à la marinière et de noix de pétoncles sautées.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) CUISSON DES COQUILLAGES - Gratter les coquillages. - Cuire à la marinière et décortiquer. - Vérifier les noix de pétoncle, épousser. - Sauter au beurre, assaisonner. 2) CUISSON DU POTAGE - Tailler en paysanne la garniture aromatique. - Suer au beurre, ajouter les lentilles et le mouillement. - Cuire. - Mixer avec le jus de coquillage. - Crémer et rectifier. 3) DRESSAGE - Dresser en soupière la crème, ajouter les coquillages et décorer de pluches de cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Coque	Kg	0,300						0,300		
	Moule	Kg	0,300						0,300		
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,040	0,040					0,080		
	Crème liquide	L		0,30					0,30		
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg		0,005					0,005		
	Carotte	Kg		0,050					0,050		
	Cerfeuil	Botte			0,10				0,10		
	Échalote	Kg	0,100						0,100		
	Oignon	Kg		0,100					0,100		
	Persil	Botte	0,10						0,10		
	Poireau	Kg		0,050					0,050		
	ÉCONOMAT										
	Lentille verte	Kg		0,200					0,200		
	CAVE										
	Vin blanc	L	0,20						0,20		
	SURGELÉ										
	Noix de pétoncle	Kg	0,150						0,150		
	DRESSAGE :										
	À L'ASSIETTE CREUSE							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