

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2001 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	QUICHE OCEANE							Base 8 personnes	Sujet n° 8	
DESCRIPTIF : Pâte brisée, foncée, garnie de moules, de crevettes roses, de saumon poché et d'un appareil à crème prise.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) Base - Préparer la pâte brisée, foncer deux cercles. 2) Garniture. - Cuire les moules à la marinière. - Décortiquer les crevettes. - Cuire le filet de saumon à la vapeur, - Emietter, 3) Appareil. - Préparer l'appareil à crème prise. 4) Montage. - Garnir les fonds de tarte avec la garniture. - Remplir d'appareil. - Ajouter de gruyère râpé. 5) Cuisson & finition. - Cuire à 200°C, décercler aux 2/3 de la cuisson et terminer. - Dresser et décorer avec du persil.	POISSONNERIE									
	Moule de bouchot	Kg		1				1		
	Crevette rose	Kg		0,150				0,150		
	Filet de saumon	Kg		0,200				0,200		
	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg	0,125	0,050				0,175		
	Crème liquide	L			0,20			0,20		
	Gruyère râpé	Kg				0,080		0,080		
	Œuf	P	1		4			5		
	Lait	L			0,20			0,20		
	LÉGUMERIE									
	Echalote	Kg		0,050				0,050		
	Persil	B		0,125			0,125	0,25		
	ÉPICERIE									
	Farine	Kg	0,250					0,250		
	Noix de muscade	Kg				PM		PM		
Piment de Cayenne	Kg				PM		PM			
Sel fin	Kg	PM			PM		PM			
Vin blanc	L		0,15				0,15			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
DEUX PLATS							ASSAISONNEMENTS			
							COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 FICHE DE 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