BTS Hôtellerie - Restauration session 2009 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	**LÉGUMES À LA GRECQUE**	Base 8 personnes	Sujet n° 10

Différents légumes cuits dans un liquide fortement aromatisé et condimenté, refroidis et servis avec le jus de cuisson réduit en guise d'assaisonnement.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) Préparer les légumes :
- Laver tous les légumes.
- Tourner les artichauts et les courgettes.
- Escaloper les champignons.
- Ciseler les gros oignons.

2) Cuire les légumes :
Mener les cuissons séparément :
- Dans quatre sautoirs, faire suer les oignons à l'huile d'olive.
- Ajouter dans chacun les légumes.
- Mouiller avec le jus de citron, le vin blanc. Ajouter la coriandre, le bouquet garni, et l'ail écrasé.
- Cuire à couvert.
- Débarrasser et refroidir les légumes.
- Réunir les jus de cuisson et les faire réduire à nappe. Assaisonner.

3) Réaliser les décors :
- Canneler et émincer le citron en 1/2 tranches.

DENRÉES — PHASES ESSENTIELLES — VALEUR

NATURE	U	1	2	3	TOTAL	PUHT	PTHT
LÉGUMERIE							
Ail	kg		0,030		0,030		
Artichaut	pce	4			4		
Bouquet garni	pce		4		4		
Champignon de paris	Kg	0,800			0,800		
Chou-fleur	kg	0,800			0,800		
Citron	pce		2	1	3		
Courgette	kg	0,600			0,600		
Gros oignon	kg	0,200			0,200		
ÉCONOMAT							
Coriande	kg		pm		pm		
Huile olive	L		0,40		0,40		
Poivre en grain	kg		pm		pm		
Sel fin	kg		pm		pm		
Vin blanc	L		0,40		0,40		

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
- Dispositions prises par le candidat