

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2003 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	LAPEREAU À LA BIÈRE SPAGHETTI À L'ÉTUVÉE DE POIREAU							Base 8 personnes	Sujet n° 7	
DESCRIPTIF : Morceaux de lapereau cuits en ragoût à brun, Servis avec des spaghetti liés au beurre et avec une étuvée de poireau en julienne.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1. Base : Marquer un ragoût à brun, 2. Julienne de poireaux Tailler les poireaux, Etuver au beurre, 3. Spaghetti Cuire, Lier au beurre, 4. Décor Hacher le persil,	BOUCHERIE									
	2 lapereaux de 1kg découpés	kg	2					2		
	CRÈMERIE									
	beurre	kg	0,040	0,100	0,100			0,240		
	LÉGUMERIE									
	bouquet garni	p	1					1		
	échalote	kg	0,080					0,080		
	persil	kg					0,020	0,020		
	poireau	kg		0,500				0,500		
	ÉPICERIE									
	bière	l	0,25					0,25		
	fond brun de veau lié	l	1,50					1,50		
	gros sel					pm		pm		
	huile	l	0,04			pm		0,04		
	poivre blanc		pm					pm		
	sel fin		pm	pm				pm		
spaghetti	kg				0,480		0,480			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
AU PLAT							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