

226	QUICHE AUX EPINARDS ET MOULES BEURRE CREMEUX GINGEMBRE CITRON VERT						Nombre couverts 8
DESCRIPTIF : Fond de pâte brisée, garni de moules cuites à la marinière et d'épinards sautés à cru et d'une crème prise. Ces quiches seront accompagnées d'un beurre blanc émulsionné parfumé au gingembre et citron vert.							
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles						
	Denrées	Unité	pâte	garniture	Cr. Prise	beurre	Total
1. PATE BRISEE Réaliser la pâte brisée, foncer deux cercles. Réserver au frais.	POISSONNERIE Moule de Bouchot	Kg		1			1
	CREMERIE Beurre doux	Kg	0,125	0,050		0,150	0,325
2. GARNITURE	Emmental râpé	Kg		0,080			0,080
	Crème liquide	Litre			0,20	0,05	0,25
	Lait	Litre			0,20		0,20
	Œuf (jaune)	Pièce	1+1				2
	Œuf entier	Pièce			3		3
	LEGUMES FRUITS Ail gousse	Kg		0,010			0,010
	Citron vert	Kg				0,050	0,050
	Echalote	Kg		0,100		0,050	0,150
	Epinard	Kg		0,500			0,500
3. CREME PRISE	Gingembre frais	Kg				0,020	0,020
	Persil plat	Botte		0,10			0,10
	ECONOMAT Farine	Kg	0,250				0,250
	Eau	kg	0,050				0,050
	Piment d'Espelette	Kg			Pm	Pm	Pm
	Sel fin	Kg	Pm				Pm
	CAVE Vin blanc	litre		0,15			0,15
	DRESSAGE : 2 PLATS RONDS						

Critères d'évaluation du plat imposé

Présentation
Dégustation
Qualité des commentaires
Pertinence de l'analyse
Qualité de la communication
Disposition prises par le candidat

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.

ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE DE GENIE CULINAIRE.

Phase 1 : Conception, Organisation	30 minutes	Coef 0.5
Phase 2 : Réalisation	3 heures	Coef 1
Phase 3 : Evaluation du travail des commis		Coef 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef 0.5

Sujet n°226

Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

1) Indiquer le nom du plat de conception que vous avez choisi de réaliser, en utilisant des produits figurant dans la liste "PANIER".

Vous indiquerez votre sélection en rayant sur cette liste les denrées dont vous n'avez pas besoin.

2) Compléter le tableau d'ordonnement des tâches en annexe 1b en indiquant :

- Les principales phases techniques de votre plat
- Le temps imparti à chaque phase des 2 plats
- L'organisation horaire.

Partie n° 2 : Réalisations culinaires

1) Le plat imposé et son évaluation : Fiche technique fournie en annexe 2

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

**QUICHE AUX EPINARDS ET MOULES
BEURRE CREMEUX GINGEMBRE CITRON VERT**

Qui sera dressé de la manière suivante :

AU PLAT

Vous analyserez en présence du jury, et à l'heure qui vous sera indiquée, le plat réalisé par vos commis. Vous conduirez cette analyse en utilisant le document en annexe 3

2) Vous réaliserez le plat de conception que vous avez créé en utilisant les denrées que vous avez choisi dans le panier. Vous devez obligatoirement mettre en œuvre les 3 techniques suivantes :

1. APPLIQUE DEUX CUISSONS AUX COQUELETS

2. REALISER UN JUS D'ECREVISSES

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE POMME DE TERRE

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 226

Annexe
n°1a

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

4 Couverts

⁽¹⁾ : Entourez la mention valide. ⁽²⁾ : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
BOUCHERIE		
Coquelet PAC (0,600 kg)	Pièce	2
POISSONNERIE		
Ecrevisses surgelées	Kg	0,400
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,40
Oeuf entier	Pièce	4
Roquefort	Kg	0,100
LEGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Asperge verte	Botte	1
Carotte	Kg	0,400
Champignon de Paris	Kg	0,250
Echalote	Kg	0,100
Estragon	Botte	0,25
Oignon gros	Kg	0,100
Oignon rouge	Kg	0,200
Persil plat	Botte	0,10
Pomme de terre charlotte	Kg	1
Tomate garniture 60g	Kg	0,300
ECONOMAT		
Feuille de brick	Pièce	4
Huile de tournesol	Litre	0,10
Miel	Kg	0,050
Pain de mie tranche	Kg	0,150
Raisin sec blond	Kg	0,030
CAVE		
Cognac	Litre	0,05
Porto	Litre	0,10
Vin blanc	Litre	0,10

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
<u>Pièce principale :</u>
<u>Fonds / Sauces :</u>
<u>Garnitures :</u>
<u>Finitions :</u>
<u>Croquis du dressage (facultatif)</u>


Rayez les denrées non utilisées

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Réaliser la pâte brisée																				
1.2 Abaisser, foncer les cercles																				
1.3 Cuire les moules à la marinère																				
1.4 Sauter les épinards																				
1.5 Réaliser l'appareil à crème prise																				
1.6 Garnir et cuire les quiches																				
1.7 Réaliser la réduction du beurre blanc																				
1.8 Emulsionner et terminer le beurre blanc																				
1.9 Dresser et envoyer																				

Plat de conception :

2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

Légende chef : Commis 1 : Commis 2 : Préliminaire : Phase technique : Cuisson : Autres :