BTS Hôtellerie - Restauration Session 2009 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

**ANNEXE n° 1**

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATE : Mercredi 27 mai 2009** | |  | | **N° de candidat :** | | |  | **N° de sujet : 6** |
| **Matin/soir** | |  | |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom du plat de conception :**:  Ballotine de lapin rôtie, farce mousseline, jus aux herbes et polenta aux asperges | | | | |  | | | |
|  |  | |  | |  | | | |
|  |  | |  | |  | | | |
|  | | |  | | | | | |
|  |  | |  | |  |
| **PANIER**  **Denrées disponibles** | | **U** | | **Quantité** | | |  |  |
| - Rayer les denrées non choisies - | | | | | | |  | **Ballotine de lapin rôtie, farce mousseline :**   * Monter une farce mousseline avec les blancs de volaille, les abricots en brunoise, les oignons sués et la crème infusée avec la poitrine. * Parer, désosser, assaisonner et farcir les râbles. Rôtir à 180°C pour 20 à 25 minutes.   **Jus aux herbes :** Torréfier les os au four. Adjoindre une garniture aromatique, et l’ail. Flamber Cognac, mouiller vin blanc, améliorer le jus avec le fond brun et les herbes. Réduire, passer et réserver.  **Garnitures :**  **Polenta aux asperges :**   * Blanchir les queues des asperges et les tailler en dés. Cuire la polenta et y rajouter les asperges, les échalotes suées, et le basilic ciselé.   **Burger de légumes :**   * Mélanger un appareil à crème prise. Monter les flancs de carottes en demi-sphères. Cuire les flans. Démouler et réserver. Tailler une Duxelles de champignons. Cuire et monter le burger.   **Crumble d’aubergine :**   * Rôtir les aubergines. Mixer le caviar. Finir le crumble aux amandes concassées torréfiées.   **Finitions**   * Confire des pétales de tomates. * Cuire à l’anglaise les pointes des asperges.   Beurrer et passer salamandre avant envoi. |
| **BOUCHERIE** | |  | |  | | |  |
| Blanc de dinde | | kg | | 0,120 | | |  |
| Poitrine fumée | | kg | | 0,100 | | |  |
| **Râble de lapin** | | **pce** | | **2** | | |  |
|  | |  | |  | | |  |
| CRÈMERIE | |  | |  | | |  |
| Beurre | | kg | | 0,250 | | |  |
| Crème liquide | | L | | 0,50 | | |  |
| Lait | | L | | 0,25 | | |  |
| Œuf entier | | pce | | 4 | | |  |
|  | |  | |  | | |  |
| **LÉGUMERIE** | |  | |  | | |  |
| Ail | | kg | | 0,050 | | |  |
| Aubergine | | kg | | 0,300 | | |  |
| Basilic | | botte | | 0,25 | | |  |
| Carotte | | kg | | 0,300 | | |  |
| Champignon de Paris | | kg | | 0,250 | | |  |
| Romarin | | botte | | 0,25 | | |  |
| Courgette | | kg | | 0,400 | | |  |
| Échalote | | kg | | 0,100 | | |  |
| Oignon gros | | kg | | 0,300 | | |  |
| Tomate de 0,080 kg | | pce | | 4 | | |  |
| Asperge verte | | kg | | 0,500 | | |  |
| **ÉCONOMAT** | |  | |  | | |  |
| Amande entière mondée | | kg | | 0,040 | | |  |
| Abricot sec | | kg | | 0,100 | | |  |
| Fond brun de volaille | | kg | | 0,060 | | |  |
| Huile olive | | L | | 0,30 | | |  |
| Polenta | | Kg | | 0,150 | | |  |
| CAVE | |  | |  | | |  |
| Cognac | | L | | 0,05 | | |  |
| Porto | | L | | 0,05 | | |  |
| Vin blanc | | L | | 0,20 | | |  |
|  | |  | |  | | |  |

Seront mis à disposition les produits d’épicerie courante :

Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses, thym, laurier etc…

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2009 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**

**ANNEXE n° 1bis** FICHE de PLANIFICATION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Plat imposé **: MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE**  Pour 8 personnes |  | LÉGENDE : | SUJET n° 6 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phases Techniques** | | | **Temps** | **10'** | **20'** | **30'** | **40'** | **50'** | **1H** | **10'** | **20'** | **30'** | **40'** | **50'** | **2H** | **10'** | **20'** | **30'** | **40'** | **50'** | **3H** | **Observations** |
| **Plat imposé** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Laver, éplucher les légumes. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 | Tailler les légumes en macédoine. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Cuire à l’anglaise les légumes. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Monder les tomates. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 | Cuire les œufs. Tailler la salade en chiffonnade. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 | Confectionner la sauce mayonnaise. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 | Lier la macédoine. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 | Dresser, envoyer. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Plat de conception** | | À remplir par le candidat | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.5 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.6 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.7 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.8 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.9 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |