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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |