

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2019 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie culinaire

Sous épreuve : Génie culinaire	<b>3 heures 30</b>	<b>Coef 2,5</b>
Phase 1 : conception - organisation	dont 30 minutes	Coef 0,5
Phase 2 : réalisation		Coef 1
Phase 3 : évaluation		Coef 0,5
Phase 4 : présentation - dégustation		Coef 0,5

**SUJET n° NC13****2019 – MATIN****Phase n° 1 : CONCEPTION - ORGANISATION (30 minutes)**

Sur la fiche de conception et d'organisation jointe (annexes n°1 et 1bis), vous devez :

1.1- 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.

1.2- Donner le descriptif professionnel de votre plat de conception (cadre en annexe 1).

1.3- Compléter le tableau d'ordonnement des tâches (cadre en annexe 1bis) en indiquant :

- les phases techniques principales de votre plat,
- le temps imparti à chaque phase des 2 plats,
- la planification horaire.

**Phase n° 2 : RÉALISATIONS CULINAIRES**

2.1 - LE PLAT IMPOSÉ (Fiche technique en annexe 2).

Vos 2 commis réaliseront, en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

**SOUPE THAÏ ESPADON CITRONNELLE**

Mode de dressage imposé :

**EN SOUPIÈRE**

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 tenant compte des critères retenus par les membres du jury en annexe 3.

2.2 - LE PLAT DE CONCEPTION - Pour 4 couverts -

Vous réaliserez avec l'aide éventuelle de vos commis pour les préparations simples, le plat de conception garni que vous devez élaborer dans le respect des règles culinaires. Vous utiliserez de manière optimale les denrées du panier tout en assurant la cuisson de l'élément principal (viande ou poisson).

Vous mettrez OBLIGATOIREMENT en œuvre les 3 techniques suivantes :

**1. FILETER UNE DORADE****2. BEURRE ÉMULSIONNÉ DE COQUILLAGES****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLE DE BRICK**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

SESSION	EXAMEN	Durée	<b>3 heures 30</b>
2019	BTS Hôtellerie - Restauration Option B Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
ÉPREUVE	Études et réalisations techniques : résolution de problèmes professionnels – U42 <b>ÉPREUVE PRATIQUE de GÉNIE CULINAIRE</b>		

DATE :

N° de candidat :

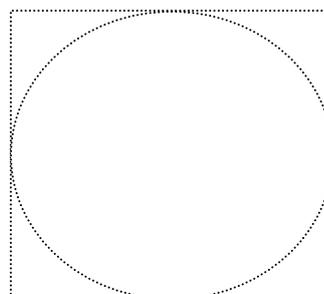
N° de sujet : NC13

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Coque	Kg	0,100
<b>Dorade (0,500 kg / pce)</b>	<b>pce</b>	<b>2</b>
Moule	Kg	0,400
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,50
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,010
Carotte	Kg	0,200
Chou chinois	pce	0,500
Citron jaune	Kg	0,200
Concombre	Kg	0,250
Coriandre	botte	0,250
Courgette	Kg	0,250
Echalote	Kg	0,050
Fenouil	Kg	0,250
Oignon	Kg	0,100
Patate douce	Kg	0,250
Poireau	Kg	0,250
<b>ÉCONOMAT</b>		
Feuille de brick	pce	5
Huile de tournesol	L	0,10
Lait de coco	L	0,10
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	L	0,10

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)

**Pièce principale :****Sauce :****Garnitures :****Finitions :****Croquis du dressage (facultatif) :**

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante (à l'exception des fonds déshydratés) : thym, laurier, épices courantes, sucre, farine, huiles, concentré de tomate...*

Plat imposé : **SOUPE THAÏ ESPADON CITRONELLE**  
 Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :  
 Commis = C1 - C2 Chef = Ch N = nettoyage  
 — = phases techniques gestuelles D = démonstration aux commis  
 - - - = phases de cuisson, refroidissement

SUJET n°  
 NC13

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations	
<b>Plat imposé</b>																					
1.1 Mettre en place le poste de travail																					
1.2 Habiller et détailler l'espadon.																					
1.3 Confectionner le fond blanc.																					
1.4 Tailler la garniture de légumes.																					
1.5 Pocher l'espadon et les légumes.																					
1.6 Aromatiser la soupe.																					
1.7 Ciseler les herbes.																					
1.8 Dresser, envoyer																					
<b>Plat de conception</b>	À remplir par le candidat																				
2.1																					
2.2																					
2.3																					
2.4																					
2.5																					
2.6																					
2.7																					
2.8																					
2.9																					

EPREUVE ORALE : EVALUATION DU PLAT COMMIS

ANNEXE n° 2	FICHE TECHNIQUE plat imposé
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE	

PLAT N° :	<b>SOUPE THAÏ ESPADON CITRONNELLE</b>	Base 8 couverts	Sujet n° NC13							
<b>DESCRIPTIF :</b> Soupe aromatisée au lait de coco, parfumée au gingembre et à la citronnelle, garnie de cubes d'espadon, de brunoise de poivron rouge et de julienne de carotte.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						VALEUR			
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
<b>1) FOND BLANC :</b> - Habiller et détailler l'espadon en cubes. - Réhydrater et améliorer le fond blanc de volailles (1,5 litre). - Porter à ébullition et ajouter le lait de coco. - Tailler le gingembre en julienne, puis l'infuser avec la citronnelle et le poivre concassés dans le fond blanc. - Ajouter le zeste de citron vert et les épices.  <b>2) GARNITURE :</b> - Tailler la brunoise de poivrons. - Tailler la julienne de carotte. - Emincer les champignons.  <b>3) FINITION :</b> - Réunir les légumes de la garniture avec les dés d'espadon et pocher à frémissement dans la soupe. - Aromatiser la soupe avec le jus de citron vert et quelques gouttes de nuoc mam. - Ajouter la coriandre et la ciboulette ciselée.	<b>POISSONNERIE</b>									
	Espadon	Kg	0,500					0,500		
	<b>LÉGUMERIE</b>									
	Carotte	Kg		0,200				0,200		
	Champignon de Paris	Kg		0,200				0,200		
	Ciboulette	botte				1/4		1/4		
	Citron vert	Kg	0,100			0,100		0,200		
	Citronnelle	botte	1/4					1/4		
	Coriandre	botte				1/4		1/4		
	Gingembre racine	Kg	0,030					0,030		
	Poivron rouge	Kg		0,200				0,200		
	<b>ÉCONOMAT</b>									
	Cinq épices chinois	Kg	pm							
	Fond blanc de volaille	Kg	0,050					0,050		
	Lait de coco	L	0,40					0,40		
	Nuoc mam	L				Pm		Pm		
	Poivre de Sichuan	L				Pm		Pm		
	<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES		
<b>EN SOUPIÈRE</b>							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

## GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : -		LE PLAT IMPOSÉ : <b>SOUPE THAÏ ESPADON CITRONNELLE</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
<b>Sujet n° NC13</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>	
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION - PLANIFICATION</b>	- Clarté du document	0	1	2	3
		- Progression logique	0	1	2	3
		- Utilisation du vocabulaire professionnel	0	1	2	3
		- Utilisation rationnelle de la matière d'œuvre	0	1	2	3
		- Pertinence de l'appellation	0	1	2	3
		- Conception/Rédaction du plat de créativité	0	1	2	3
		Coefficient 0,5	<b>TOTAL A</b>			
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 1 <b>FILETER UNE DORADE</b>	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 2 <b>BEURRE ÉMULSIONNÉ DE COQUILLAGES</b>	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 3 <b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLE DE BRICK</b>	0	1	2	3
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3
		- Choix du matériel	0	1	2	3
<b>A S E</b>	<b>CONDUITE des COMMIS</b>	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3
<b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>	- Organisation Temps / Espace	0	1	2	3	
	Envoi (ponctualité)	0	1	2	3	
	- Utilisation rationnelle des moyens (Froid, énergie)	0	1	2	3	
	- Hygiène et sécurité	0	1	2	3	
Coefficient 1	<b>TOTAL B</b>					
Coefficient 1,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B</b>					
Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3		3. Maîtrise satisfaisante	2. Maîtrise acceptable	Les exigences s'évaluent en points entiers		
		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé			
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Émargement		

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date :		LE PLAT IMPOSÉ : <b>SOUPE THAÏ ESPADON CITRONNELLE</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° NC13</b>		<b>EXIGENCES</b>				<b>OBSERVATIONS</b>	
<b>P H A S E  3</b>	<b>ÉVALUATION</b>  Durée conseillée  (5 minutes)	- Présentation	0	1	2	3	
		- Dégustation	0	1	2	3	
		- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)	0	1	2	3	
		- Pertinence de l'analyse	0	1	2	3	
		- Qualité de la communication	0	1	2	3	
		- Dispositions prises par le candidat	0	1	2	3	
Coefficients 0,5		<b>TOTAL A</b>					
<b>P H A S E  4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>	- Impression générale (Plat / Assiette) (Respect des règles du dressage imposé ou originalité)	0	1	2	3	
		- Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....)	0	1	2	3	
		- Qualité des finitions (Netteté des bordures,...)	0	1	2	3	
	<b>DÉGUSTATION</b>	- Températures des mets	0	1	2	3	
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3	
		- Assaisonnements...	0	1	2	3	
Coefficients 0,5		<b>TOTAL B</b>					
Coefficients 1		<b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)</b>					
PHASE n° 4 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable		<b>N O T E</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2  <div style="text-align: right;">           _____ / 4,5            - =  <b>TOTAL des POINTS</b> /20         </div>					
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Émargement :			
Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :							