

# **TERMINALE BTS HÔTELLERIE RESTAURATION**

## **OPTION B**

# **L'ÉPREUVE D'EXAMEN EN CUISINE**



François LAURENT  
LPP / LTP ND DE NAZARETH  
14440 DOUVRES LA DELIVRANDE  
mars 2008

## AVANT PROPOS

Le titulaire du BTS hôtellerie restauration option B (art culinaire, art de la table et du service) peut être amené, pendant son parcours professionnel, à organiser, piloter, animer et également concevoir un système de production et de distribution de biens et de services.

Le titulaire du BTS hôtellerie restauration option B est :

- poly compétent et autonome dans les organisations faiblement structurées.
- spécialisé dans un service opérationnel ou fonctionnel dans les organisations fortement structurées.

Les capacités et compétences attendues sont donc diverses, étant entendu qu'elles reposent essentiellement sur des acquis fondamentaux identifiés pendant la scolarité (au lycée et durant la période de formation en entreprise) et tout au long du parcours professionnel.

La cuisine est un domaine où l'intervention de l'homme est primordiale. L'histoire de l'Humanité montre que depuis la découverte du feu, la cuisine n'a eu de cesse de progresser, pour devenir un art, avec toute la subjectivité que cela implique.

Néanmoins, la part de génie étant souvent fugace, cet art ne saurait être sans un socle de connaissances solides, qui en font le véritable ciment, les indispensables fondations à partir desquelles chacun, dans son libre arbitre, peut s'exprimer.

L'objet de ce livret est de donner à chacun, sous forme de rappels, les outils de base nécessaires pour débiter la deuxième année de BTS hôtellerie restauration option B. Les fondamentaux théoriques en vue d'une meilleure pratique sont rappelés, l'épreuve d'examen est décortiquée

Il ne reste plus à chacun qu'à se les approprier, y ajouter (ce qui est fortement conseillé) toute remarque personnelle pour enrichir ses connaissances et disposer des moyens utiles pour l'examen dans un premier temps, pour son entrée dans la vie active ensuite.

Bonne lecture et bonne année, pleine de découvertes savoureuses !

## A LA CARTE

### 1. La maîtrise des techniques

- les grammages p 3
- les tailles de légumes p 6
- les cuissons traditionnelles p 7
- la cuisson à juste ou basse température p 8
- les matériels de cuisson innovants p 8
- les sauces chaudes couramment utilisées p 9
- les fonds et les farces p 10

### 2. Les tendances culinaires

- le fooding, la street food, le snacking p 11
- la world food, la fusion food, la finger food, la bistronomie p 12

### 3. La créativité

- avoir des idées p 13
- réaliser ses idées p 14
- présenter ses idées, vendre ses idées p 15

### 4. L'épreuve d'examen

- définition de l'épreuve p 17
- le sujet p 18
- la fiche de conception p 19
- la fiche technique du plat imposé p 20
- la fiche de planification p 21
- la notation p 22
- quelques conseils généraux p 23
- l'évaluation du travail des commis p 24
- corrigé type de l'épreuve écrite p 25

### 5. La progression de l'année

- menus et objectifs p 27
- notes personnelles p 29

### 6. Références bibliographiques

# 1. LA MAITRISE DES TECHNIQUES

## LES GRAMMAGES

L'emploi des grammages permet l'évaluation de chaque ingrédient nécessaire à la fabrication d'un mets. Cela permet progressivement :

- d'éviter de connaître par cœur les bons d'économat
- de déterminer les quantités exactes, quelque soit le nombre de couverts, pour n'importe quelle recette

Toutefois, les quantités préconisées doivent être adaptées selon :

- le type de clientèle (habitudes alimentaires)
- la composition du menu (nombre de plats)
- la qualité des matières premières (rendement)

Les poids exprimés sont toujours « brut » : poids net à servir + os ou arêtes + graisse + déchets, parures + perte à la cuisson = poids brut à commander

P O I S S O N S	Bar (loup)	0.250	Rouget barbet	0.200
	Barbue	0.350	Saumon	0.250
	Brochet	0.300	Thon	0.200
	Cabillaud	0.250	Truite	0.250
	Daurade	0.300	Turbot	0.400
	Limande, sole	0.250		
	Lotte (queue)	0.275	Filet de poisson	
	Merlan	0.250	en entrée	0.120
	Raie	0.300	en plat garni	0.150

	Mode de cuisson	Préparations	Morceaux	Poids brut
P O R C	Ragoût	Curry, civet	Palette désossée	0.200
	Poêlé	Carré Longe	Carré Longe	0.200 avec os
	Braisé	Jambon Epaule	Jambon Epaule	0.200 avec os
	Poché	Jambon Echine salée Jarret	Jambon Echine Jarret	0.200 avec os 0.200 0.350
	Sauté déglacé	Côte Filet mignon	Carré Filet mignon	0.250 0.175

B  
O  
E  
U  
F

Mode de cuisson	Préparations	Morceaux	Poids brut
Ragoût à brun	Estouffade Daube, goulasch	Paleron, jumeau, gîte à la noix	0.220
Poché	Pot-au-feu	Plat de côtes, gîte, queue, joue, macreuse	0.300 avec os 0.250 sans os
Braisé	Aiguillette de bœuf	Aiguillette baronne ou de rumsteack, paleron	0.300
Grillé	Côte de bœuf Entrecôte Steack Tournedos	Train de côtes Entrecôte Contre filet Filet	0.300 avec os 0.250 0.250 0.200
Rôti	Train de côtes Contre filet Filet	Train de côtes Contre filet Filet	0.300 avec os 0.225 0.200
Sauté déglacé	Steack Tournedos Petit filet strogonoff	Contre filet Filet Tête et queue de filet	0.225 0.200 0.200

V  
E  
A  
U

Mode de cuisson	Préparations	Morceaux	Poids brut
Ragoût à brun et à blanc	Marengo, sauté, curry Fricassée Osso bucco	Epaule désossée Jarret avec os	0.200 0.250
Braisé à brun et à blanc	Longe Carré	Longe de veau Carré à 8 côtes	0.300 avec os 0.300
Poêlé	Carré Longe Rognonnade Noix	Carré à 8 côtes Longe de veau Longe + rognon Noix	0.300 avec os 0.300 0.300 0.200
Grillé	Escalope Paillard Médaille, grenadin	Noix Noix Filet de veau	0.175
Sauté déglacé	Escalope Médaille, grenadin Piccata	Noix Filet de veau Noix, sous noix, quasi	0.175

A  
G  
N  
E  
A  
U

Mode de cuisson	Préparations	Morceaux	Poids brut
Ragoût à brun et à blanc	Navarin Curry Fricassée	Epaule Collier, poitrine	0.275 0.200 désossée 0.275
Braisé	Gigot de 7 heures Epaule	Gigot Epaule	0.300 0.275 (0.200)
Grillé	Côtes Noisettes	Carré à 8 côtes Carré Selle	0.300 0.300 0.250
Rôti	Selle Carré Gigot	Selle Carré à 8 côtes Gigot	0.250 0.300 0.250
Sauté déglacé	Noisettes Côtes	Selle Carré	0.250 0.300

V  
O  
L  
A  
I  
L  
L  
E  
S

Modes de cuisson	Préparations	Poids brut
Ragoût à brun et à blanc	Fricassée Volaille à la bière, au vin	0.300
Poché	Poule Poularde	0.300
Poêlé	Canard Poulet	0.500 0.300
Rôti	Pintade Poulet Caille (x 2)	0.300 0.300 0.300
Grillé	Poulet Pigeon Coquelet	0.300 0.350 0.300
Sauté déglacé	Poulet Suprême Escalope	0.300 0.150 0.150

A  
B  
A  
T  
S

Modes de cuisson	Préparations	Poids brut
Grillé	Rognons d'agneau Foie de veau	0.200 0.200
Sauté meunière	Foie cervelle	0.200 0.150
Braisé à brun	Ris de veau braisé	0.150
Sauté déglacé	Rognons Foie maigre Foie gras	0.250 0.200 0.100
Poché	Tête de veau Langue Pieds	0.250 0.150 0.300

L  
E  
G  
U  
M  
E  
S

	Hors d'œuvre	Garniture
Artichaut	0.350	0.350
Asperge	0.400	0.300
Aubergine	0.100	0.200
Carotte	0.100	0.150
Céleri rave	0.100	0.200
Champignon	0.150	0.150
Concombre	0.100	0.200
Chou fleur	0.150	0.200
Chou	0.125	0.200
Courgette	0.100	0.200
Endive	0.070	0.200
Epinard		0.300
Haricot vert	0.100	0.150
Laitue		0.200
Navet		0.300
Petit pois		0.150
Poireau	0.150	0.150
Tomate	0.100	0.150

	Poids brut	
Frite	0.350	
P O M M E D E T E R R E	Noisette, parisienne Cocotte Anglaise, vapeur, château, fondante Duchesse, croquette Purée	0.350 0.300 0.250 0.150 0.250

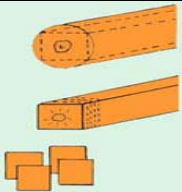
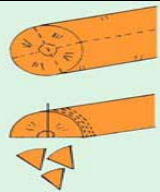
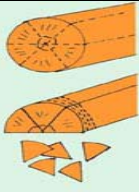
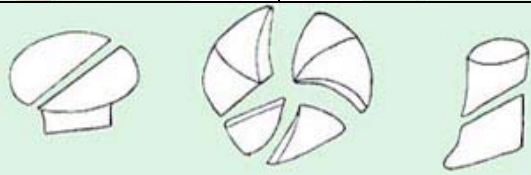
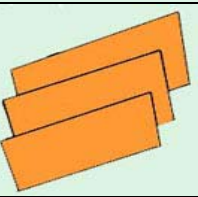
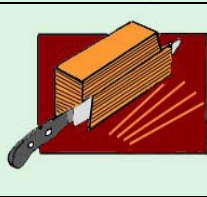
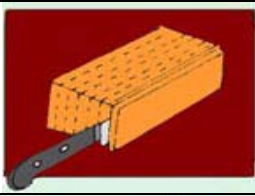
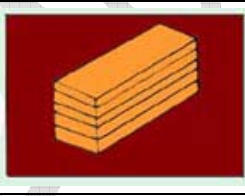
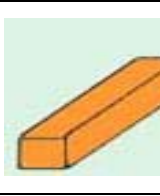
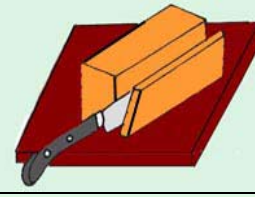
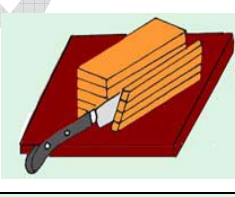

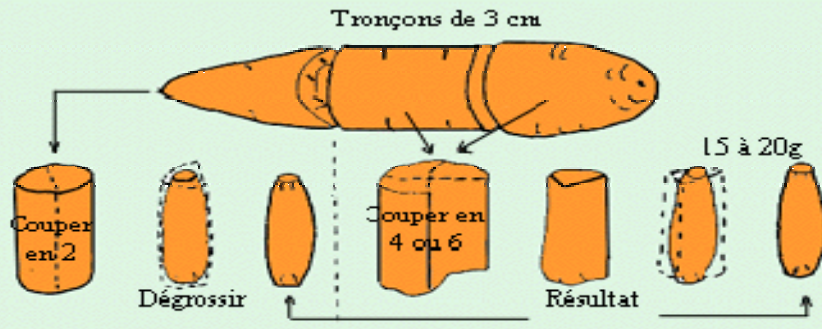
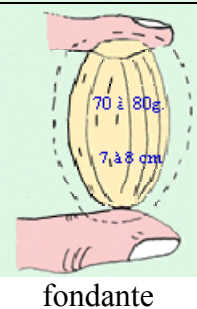
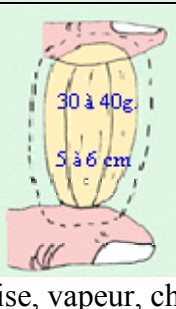

LEGUMES SECS ET PATES

	Potages	Hors d'œuvre	Garniture
Haricot, lentilles, pois cassés	0.070	0.040	0.070
Pâtes	0.005 (garniture)	0.050	0.070
Riz	0.005 (garniture)	0.035	0.050



# 1. LA MAITRISE DES TECHNIQUES

## LES TAILLES DE LEGUMES

<p><b>PAYSANNE</b> tous légumes</p>				<p>taille régulière de 1 cm de section environ</p>
<p><b>ESCALOPER</b> champignons</p>				<p>la coupe se fait toujours de biais</p>
<p><b>JULIENNE</b></p>			<p>longueur 4 à 5 cm épaisseur 1 mm</p>	
<p><b>JARDINIÈRE</b> carottes, navets</p>				<p>longueur 4 cm section 0.5 cm</p>
<p><b>CUBES</b> brunoise macédoine</p>				<p>brunoise 2 mm macédoine 5 mm</p>
<p><b>TOURNER</b> carottes, navets, courgettes, concombres</p>				<p>longueur 3 à 4 cm poids 15 à 20 g</p>
<p><b>TOURNER</b> pommes de terre</p>	 <p style="text-align: center;">fondante</p>	 <p style="text-align: center;">anglaise, vapeur, château</p>	 <p style="text-align: center;">cocotte</p>	

# 1. LA MAITRISE DES TECHNIQUES

## LES CUISSONS TRADITIONNELLES

<b>CONCENTRATION</b>	<b>Rôtir</b>	Four ou rôtissoire (chaleur vive, atmosphère sèche) + matière grasse + parures. Jus de rôti après cuisson (par déglacage).
	<b>Poêler</b>	Cuire au four + couvercle + matière grasse + garniture aromatique + parures. Fond de poêlage après cuisson → sauce → glaçage.
	<b>Griller</b>	Éléments (sauf panés) → marinade instantanée → grill ou barbecue ; lustrer à l'envoi (sauf panés). Idem pour la plancha.
	<b>Sauter simple</b>	Poêle ou sautoir sur feu vif + matière grasse : formation d'une croûte dorée. Beurre noisette à l'envoi. Idem pour le wok.
	<b>Sauter meunière</b>	Produit pané ou fariné, cuit dans une poêle ou un sautoir sur feu vif + matière grasse : croûte dorée. Beurre noisette à l'envoi.
	<b>Sauter déglacé</b>	Poêle ou sautoir sur feu vif + matière grasse : cuisson avec coloration, déglacage, réduction → sauce courte pour napper.
	<b>Frire</b>	Aliment nature, fariné, pané ou enrobé de pâte. Immersion dans un corps gras chaud, saler à l'envoi, ne pas clocher.
	<b>Pocher à chaud</b>	Cuisson dans eau ou fond bouillant salé, sans couvercle → égoutter → lier au beurre (légumes) ou rafraîchir. Idem vapeur.
	<b>Dans un blanc</b>	Produit citronné, poché dans eau bouillante + jus citron + sel + farine + huile. Remplacer par sous vide / vapeur sous pression.
<b>EXPANSION</b>	<b>Pocher à froid</b>	Liquide froid + produit + garniture aromatique → cuisson. Liquide froid + produit → blanchiment.
	<b>Court mouillement</b>	Plaque beurrée + sel, poivre + échalote ciselée + produit + mouillement à mi hauteur + papier → cuisson, sauce par réduction.
<b>MIXTE</b>	<b>Ragoût à brun</b>	Rissolage + garniture aromatique + mouillement → cuisson au four avec couvercle (ou/et lutage). Pour les petites pièces.
	<b>Fricassée</b>	Produit raidi dans matière grasse + garniture aromatique + mouillement + couvercle → cuisson sur plaque, liaison à la fin.
	<b>Braiser</b>	Rissolage + garniture aromatique + mouillement → cuisson au four avec couvercle (ou/et lutage). Pour les pièces entières. Glacer.
<b>DIVERS</b>	<b>Au micro ondes</b>	Produit riche en eau, faible épaisseur, taille régulière + film ou cloche plastique.
	<b>A basse température</b>	Viande sur grille dans un four à air pulsé + sonde à cœur. Température de l'enceinte entre 55 et 80 °C. Rissolage possible avant cuisson pour une bonne coloration.
	<b>Sous vide</b>	Produit mis sous vide → cuisson à basse température en enceinte humide (four vapeur, bain-marie). Pré cuissons possibles. Rissolage possible avant cuisson pour une bonne coloration.



# 1. LA MAITRISE DES TECHNIQUES

## LA CUISSON A JUSTE OU BASSE TEMPERATURE

C'est une technique qui vise l'association d'un appoint de cuisson et d'une température de dégustation. Elle s'applique surtout aux produits d'origine protidique (viandes, œufs et poissons) et à quelques légumes dits « blancs » (asperges, navets).

La durée de cuisson est directement liée à la nature de la pièce traitée. Le couple température / durée de cuisson est à privilégier. Plus l'aliment est riche en tissus conjonctifs, plus la cuisson doit être longue de manière à hydrolyser complètement les aponévroses.

Les températures optimales obtenues à cœur ne doivent pas dépasser :

- 48°C à 52°C pour les viandes servies bleues (bœuf)
- 52°C à 58°C pour les viandes servies saignantes (bœuf, agneau)
- 60°C à 64°C pour les viandes rosées (agneau, veau)
- 68°C à 72°C pour les viandes bien cuites (porc, volailles)

Il est nécessaire de posséder un four équipé d'une sonde de cuisson.

## LES MATERIELS DE CUISSON INNOVANTS

<b>LA PLANCHA</b>	grill lisse à plat au chrome, en acier ou en fonte, d'origine espagnole, qui permet de griller (snacker) rapidement les aliments se nettoie avec des glaçons
<b>LE WOK</b>	grande poêle de forme évasée (origine asiatique) permettant de cuire sur feu vif de grande puissance des aliments uniformément (sauter, frire)
<b>LA BROCHE VERTICALE</b>	la pièce accrochée sur des broches tourne autour d'une source de chaleur et est colorée uniformément (canard laqué, kébab)
<b>LA PLAQUE A INDUCTION</b>	utilisation de matériel magnétique (cuivre et aluminium exclus) pour une montée en température très rapide, sans échauffement de la plaque en vitrocéramique
<b>LE CUISEUR VAPEUR</b>	sans pression : 55 à 100 °C - régénération, produits fragiles 0.5 bar : 108 °C - légumes frais, surgelés, poissons, crustacés 1 bar : 117 °C - produits compacts, grosses pièces, denrées fragiles
<b>LES FOURS MIXTES</b>	chaleur sèche ou humide pour un même produit selon des process de cuisson pré enregistrés (tableau de commande multi programmes)

# 1. LA MAITRISE DES TECHNIQUES

## LES SAUCES CHAUDES COURAMMENT UTILISEES

Rappel : compter une base de 5 cl de produit fini par couvert (1 pochon)

<b>A BASE DE ROUX</b>	<b>béchamel</b>	roux blanc (70 gr beurre + 70 gr farine) + lait (1 litre) ; ébullition obligatoire
	<b>dérivées béchamel</b>	mornay : + jaune d'œuf et gruyère nantua : + beurre d'écrevisse soubise : + purée d'oignon cardinal : + coulis de homard
	<b>veloutés</b>	roux blanc (60 gr beurre + 60 gr farine) + fond ou fumet (blanc, volaille, poisson - 1 litre)
	<b>dérivés veloutés</b>	sauce parisienne : velouté de veau + jaunes + essence de champignons sauce poulette : sauce parisienne + persil haché sauce suprême : velouté de volaille + crème sauce ivoire : sauce suprême + glace de volaille sauce aurore : sauce suprême tomatée sauce crevette : velouté de poisson + coulis de crevettes
<b>SAUCES POUR POISSON</b>	<b>aux agrumes</b>	fumet de poisson + jus d'agrumes (court-mouillement), réduit à glace ; monter au beurre à l'envoi
	<b>beurre émulsionné</b>	réduction de vin rouge + échalote, ail, thym, tomate concentrée ; monter au beurre à l'envoi
	<b>américaine</b>	crustacés cardinalisés + garniture aromatique + cognac + vin blanc + fumet de poisson ; cuire, mixer et passer au chinois
	<b>vin blanc (velouté)</b>	roux blanc (60 gr beurre + 60 gr farine) + fumet de poisson (1 litre) + crème (3 dl) ; monter au beurre à l'envoi
	<b>vin blanc (réduction)</b>	court-mouillement réduit au quart (glace) + crème (réduite jusqu'à la nappe) ; monter au beurre à l'envoi
	<b>vin blanc à glacer</b>	sauce vin blanc par réduction + sabayon de jaunes d'œufs + crème fouettée ; glaçage sous la salamandre
	<b>base vin rouge</b>	fumet de poisson au vin rouge réduit à glace + vin rouge à consistance sirupeuse (miroir) + fond de veau lié ; monter au beurre à l'envoi
<b>SAUCES BRUNES</b>	<b>aux fruits (gastrique)</b>	gastrique (réduction vinaigre + caramel) + déglacage au jus de fruit + demi-glace ou fond de poêlage + alcool + liaison à la fécule + fruits
	<b>poivrade (pour gibier)</b>	os et parures de gibier colorés + garniture aromatique + tomate concentrée + marinade ou vin rouge + fond brun lié ; 3 h de cuisson
	<b>dérivées poivrade</b>	sauce Diane : sauce poivrade crémée sauce grand veneur : poivrade + gelée de groseille + liaison au sang sauce venaison : sauce Diane + gelée de groseille

## LES FONDS

<b>FOND BLANC</b>	eau froide + os et parures (veau, volaille) + garniture aromatique ; cuire 1 h (volaille) ou 4 h (veau) en dépouillant souvent
<b>FOND BRUN CLAIR</b>	os et parures (veau, volaille, gibier) rissolés au four + garniture aromatique + tomate concentrée + eau ; cuisson entre 2 et 4 heures
<b>FOND BRUN LIE</b>	fond brun clair lié avec de la farine torrifiée (avant mouillement) ou de la fécule de pomme de terre (après cuisson finale)
<b>DEMI GLACE</b>	fond de veau lié enrichi en garniture et réduit au $\frac{1}{4}$ pour obtenir une consistance veloutée
<b>GLACE</b>	fond clair réduit à consistance sirupeuse (forte concentration des saveurs ; utile pour corser les sauces)
<b>FUMET DE POISSON</b>	oignon et blanc de poireaux émincés et sués au beurre + arêtes concassées + vin blanc ou rouge + eau + bouquet garni ; 20 mn de cuisson à frémissement
<b>FUMET DE CRUSTACE</b>	crustacés cardinalisés + garniture aromatique + vin blanc + tomate + eau ou fumet de poisson ; 20 mn de cuisson à frémissement
<b>BOUILLON DE LEGUMES</b>	500 à 600 gr de légumes frais taillés (sauf féculents) + 1.5 litre d'eau froide + sel cuire 45 mn à frémissement, passer au chinois sans fouler

## LES FARCES

<b>FARCES MAIGRES</b>	<b>Duxelles sèche</b>	échalotes ciselées suées au beurre + champignons hachés ; cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau de végétation
	<b>Duxelles à farcir</b>	Duxelles sèche + glace de veau + mie de pain fraîche + vin blanc
<b>FARCES GRASSES</b>	<b>Farce à gratin</b>	foies de volaille sautés (maintenir rosés) + lard gras (1/2 poids des foies) + échalotes ciselées + cognac ; mixer et passer au tamis
	<b>Farce américaine</b>	farce à gratin + chair à saucisse + mie de pain trempée + œuf + aromates
	<b>Farce à terrines</b>	2/5 de viande dominante (saveur et appellation) + 1/5 de maigre de porc ou veau + 2/5 de lard gras + aromates, épices, alcool
	<b>Mousseline à la crème</b>	chair mixée (veau, volaille, poisson) et tamisée + blanc d'œuf (1 à 3 / kg) + crème (environ 70 % / kg de chair) + sel et poivre
	<b>Mousseline au beurre</b>	400 gr de chair de poisson hachée et mixée + 5 œufs et 3 jaunes + 400 gr de beurre pomade + sel et poivre (pour petits moules)
	<b>Mousseline à la panade</b>	chair de poisson mixée + panade (farine cuite dans l'eau) + œufs + beurre pomade ; utiliser pour les quenelles

## 2. LES TENDANCES CULINAIRES

### LE FOODING

Le fooding désigne un art de cuisiner et de manger. Le mot fooding est la contraction du mot food (*nourriture* en anglais) et feeling (*émotions* en anglais). L'objectif du fooding est de se défaire des diktats traditionnels de la cuisine pour donner la possibilité aux chefs de s'émanciper librement dans la modernité, voire dans la tradition. Le fooding cristallise donc tous les courants gastronomiques, comme la *street food*, le *snacking*, la *world food*, la *fusion food*, la *finger food*, la *bistronomie*, et veut rompre avec une vision étriquée, trop souvent conservatrice, des plaisirs de la table. C'est l'art de cuisiner et de manger dans certaines dispositions d'esprit : appétit de la nouveauté, refus de l'ennui, envie de sincérité, de fun et, surtout, de manger avec son temps.

### LA STREET FOOD

Cette cuisine de rue, multiculturelle et populaire au travers de pauses déjeuners plus exotiques, plus équilibrées, plus savoureuses permet de se restaurer à tout moment de la journée.

D'Asie en Amérique du Sud en passant par le Maghreb, il n'y a rien de plus commun que de trouver au coin d'une rue une échoppe de fortune ou un restaurant improvisé proposant de quoi se restaurer à tout moment de la journée. Le fish and chips anglais, le hot-dog new-yorkais ou la tortas mexicaine, nombreux sont les pays où les plats consommés dans la rue font pratiquement figures d'emblèmes nationaux. La France ne se limite donc pas à son fameux jambon-beurre-cornichon ?

Aujourd'hui, les boulangeries misent sur des pains aux recettes variées et aux produits de qualité. Mais les sandwiches, mondialement déclinés, peuvent prendre des formes aussi diverses que le bagel, le kebab, le sandwich suédois...

Des pauses déjeuner plus courtes, des envies de manger mieux, aux horaires qui nous conviennent font que les esprits se sont ouverts à d'autres cultures culinaires.

### LE SNACKING

Manger en dehors des repas nous concerne tous (92 % des Français). Cela porte le nom de "snacking". Et, finalement, ce ne serait pas si mauvais... A condition de connaître les règles du genre. L'évolution de notre société depuis 50 ans a favorisé l'essor de ce nouveau type de consommation. Les produits phare des snackers sont les produits laitiers, les produits salés à grignoter et les viennoiseries.

Prendre cinq repas par jour, avec par exemple deux en-cas le matin et l'après-midi, n'a pas de conséquence sur le poids à condition que l'apport calorique global reste stable et raisonnable selon la morphologie de chacun. Pour snacker intelligemment donc, mieux vaut favoriser les aliments riches en protéines, car ils rassasient davantage. Par contre, si le snacking fait office de grignotage, sans faim et sans besoin, il va s'ajouter à l'apport calorique quotidien, et la prise de poids est assurée...

### LA WORLD FOOD

Le secteur de l'agroalimentaire ethnique, communément appelé world food s'est développé et structuré avec des plats Tex Mex (fajitas, chili con carne, guacamole), des spécialités indiennes (curry d'agneau, poulet tandoori...). Aujourd'hui c'est la cuisine japonaise qui investit nos assiettes.

En outre, le positionnement diététique et l'excellence de l'image santé ont permis aux mouvements gastronomiques asiatiques (japonais, coréen, thaïlandais) de se raccorder à la tendance « zen » ou anti-stress, qu'on retrouve dans l'ameublement et l'art de la table. D'autres tendances de consommation confirment le développement des cuisines du Maghreb et du Liban ainsi que l'arrivée de la vogue des « Produits Naturels ».

### LA FUSION FOOD

Aujourd'hui, pour manger branché, il faut être épaté. Cela se traduit par une diversification de la restauration traditionnelle au moyen d'ingrédients nouveaux, comme la fraise Tagada par exemple.

### LA FINGER FOOD

Les supports originaux en plexiglas, en verre, en porcelaine ainsi que les pinces en bambou, les pics brochettes, les cuillères japonaises, les tubes à essai remplacent les couverts. Les formes sont diverses et le repas prend la forme d'une succession de mini portions présentées par familles.

### LA BISTRONOMIE

Désacraliser la grande cuisine ! Néologisme, « bistronomie » est composé des termes bistrot et gastronomie. La formule consiste à allier grande cuisine, authenticité et petits prix.

### 3. LA CREATIVITE

Une solide maîtrise des techniques de base permet de s'exprimer plus librement et de « créer ». Il est donc nécessaire de :

- connaître les produits et leur saisonnalité
- connaître l'histoire et la géographie de la cuisine
- connaître la typologie des clients
- avoir des idées originales qui sauront séduire
- maîtriser les techniques en tenant compte d'impératifs gustatifs et financiers
- goûter, analyser et corriger
- bien savoir « vendre » à la clientèle

#### AVOIR DES IDEES

Première phase :

***Toutes les idées sont les bienvenues***

- partir du produit en le travaillant différemment
- partir du plat en ajoutant un nouveau produit ou en le remplaçant
- créer des associations spontanées (saveurs, couleurs, textures)
- copier en adaptant, en reprenant des idées anciennes, récentes ou lointaines

Laisser aller son imagination, dans un premier temps, sans souci de règle d'aucune sorte, sans reculer devant des associations même impensables.

Deuxième phase :

***Comment concrétiser ?***

- parmi ces idées folles, lesquelles sont réalisables ?
- vont-elles plaire ? sinon, comment les adapter ?
- effectuer un tri entre le réaliste et le délirant
- se poser les questions de la faisabilité et de l'intérêt



## REALISER SES IDEES

<p><b>Valoriser le goût</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respecter la saveur de l'élément principal sans ajout ou l'aromatiser légèrement afin de rehausser sa valeur gustative</li> <li>• combiner les contrastes au niveau des textures et des températures</li> </ul>	<p>Dans tous les cas, la nature de l'élément principal détermine les choix organoleptiques. « Les saveurs ne s'inventent pas, on les retrouve » Brillat-Savarin</p>
	<p><b>S'organiser correctement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• s'assurer du temps disponible en évaluant le temps de réalisation</li> <li>• vérifier les capacités de l'équipe en étant conscient de son savoir faire et de celui des commis</li> </ul>
<p><b>Bien choisir les produits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bien connaître les produits afin de pouvoir utiliser tous leurs champs techniques</li> </ul>	

Exemple : la tatin aux champignons (produit de référence dans la culture culinaire)

Le goût	L'organisation	Les produits
<p>Texture intéressante par l'alternance du croquant de la pâte et du moelleux des champignons. Les champignons, le beurre et l'ail se fondent en une composition aromatique très puissante, renforcée par les notes caramélisées des champignons dans le beurre. Présence dans l'assiette de crème épaisse acidulée.</p> <p><b>QUESTIONS</b> Quel type de pâte choisir ? Assaisonnement des champignons ? Saveurs d'accompagnement ?</p>	<p>Prévoir un temps de repos pour la pâte et ne préparer les champignons que le plus tard possible. Veiller à ce que les commis ne lavent pas les champignons mais se contentent de les essuyer.</p> <p><b>QUESTIONS</b> Faut-il pré cuire la pâte ? Tartelettes ou tarte en parts ? Incidence sur les temps de cuisson ? Taille des champignons ? Faut-il sauter les champignons au préalable ?</p>	<p>Un plat saisonnier à utiliser avec les produits du moment.</p> <p><b>QUESTIONS</b> Quels sont les champignons les mieux adaptés à ce type de cuisson ? Ne vont-ils pas trop perdre d'eau ? Hors saison, la recette est-elle envisageable avec des champignons de Paris ou des pleurotes ? Quelle crème sera la plus adaptée à la mise en valeur de la tarte ?</p>

## PRESENTER SES IDEES

Mettre ses recettes en beauté, c'est mettre en appétit les convives, pour aiguïser leurs papilles en aiguïasant leur regard. Mais aussi pour personnaliser, pour donner du caractère à ses plats.

cf « *impression générale* » dans la grille d'évaluation du plat de conception

### **Les formes**

- associer les formes anguleuses et les formes rondes
- éviter les formes trop voisines
- si un élément de la recette a une place importante, lui joindre des éléments fins et séparés

### **Les volumes**

- enrichir le regard sur les plats en variant et en alternant les volumes
- donner du relief aux compositions, travailler en 3D

### **Les couleurs**

- se garder de trop faire cuire les aliments de manière à garder leur couleur d'origine
- assortir les teintes selon trois possibilités :
  - camaïeu : différents tons d'une même couleur
  - dominante : éléments de la même teinte sauf un dont la couleur tranche
  - harmonie : association de plusieurs couleurs avec élégance

### **Le dressage**

- un décor réussi est un décor net
- poser les éléments en une seule fois, ne pas les déplacer dans l'assiette ou le plat
- plus la présentation des aliments présente de fantaisie, plus l'assiette doit être sobre, et inversement
- disposer d'abord l'élément le plus important, soit au centre, soit légèrement décalé
- les grandes assiettes facilitent le dressage, à condition de bien utiliser l'espace, sous peine de paraître mesquin
- les petites assiettes donnent toujours l'impression d'être mieux garnies

On peut considérer cinq grandes tendances esthétiques en cuisine :

- **terroir / rustique** : l'assiette n'a pas l'air d'être décorée, elle donne une impression d'abondance et de naturel. Les tonalités brunes dominent et les différents éléments sont en contact les uns avec les autres
- **gastronomie / picturale** : une goutte ici, une autre là... un ensemble très sophistiqué où l'on sent le temps passé à décorer. La recherche de la symétrie est visible, les éléments sont séparés les uns des autres, les couleurs sont vives, franches, harmonieuses. Une impression de légèreté domine
- **asiatique / japonisante** : graphique et asymétrique, très peu d'éléments et de couleurs, des formes très brutales, l'assiette est un tableau qui transmet la volonté picturale de son auteur
- **traiteur / classique** : domaine de la symétrie et des couleurs, des fleurs de radis, des roses de tomate ou des citrons historiés, des fagots, des fleurons et de la gelée. La tendance actuelle est à la valorisation des produits régionaux en collant aux modes de l'art culinaire (décoration inventive, supports variés)
- **ludique / enfantine** : couleurs vives et compositions figuratives pour faire aimer aux petits les plats des grands

## VENDRE SES IDEES

Tous les clients n'ont pas les mêmes goûts. Mieux vaut donc adapter sa démarche créative aux goûts de son public, sans pour autant perdre son âme et son originalité.

Les noms donnés aux plats présentent une grande importance puisqu'ils donneront ou non l'envie de commander. L'avantage des intitulés descriptifs réside dans leur précision, leur inconvénient principal est la longueur.

L'argumentation autour de la description du plat peut se dérouler en trois temps :

- **les produits** : mettre en valeur la saisonnalité, la qualité, la fraîcheur, l'originalité géographique
- **les idées** : développer la thématique d'inspiration du cuisinier
- **les cinq sens** : décrire la composition graphique, parler des arômes et des saveurs, évoquer les textures et les températures, éventuellement le grésillement, la croustillance

## 4. L'ÉPREUVE D'EXAMEN

### DEFINITION DE L'ÉPREUVE

L'épreuve de génie culinaire, coefficient 2.5, se déroule en deux parties et comporte quatre phases :

**1<sup>ère</sup> partie : épreuve écrite**, coefficient 0.5, durée 30 minutes

Phase 1 : CONCEPTION ET ORGANISATION

Le candidat crée, à partir d'un panier de denrées, un plat garni mettant en œuvre obligatoirement les trois techniques imposées.

Il décrit synthétiquement et en termes professionnels son plat de conception.

Il planifie ensuite sur une feuille d'organisation son travail ainsi que celui de ses deux commis pour la réalisation d'un plat imposé.

**2<sup>ème</sup> partie : épreuve pratique**, coefficient 2, durée 3 heures

Phase 2 : REALISATION (coefficient 1)

Le candidat réalise seul son plat de conception et les commis, sous sa conduite, produisent le plat imposé.

Les commis peuvent prendre en charge les préparations préliminaires simples du chef : épluchage, lavage, nettoyage, préparation des garnitures aromatiques.

Phase 3 : EVALUATION (coefficient 0.5)

Au bout de 2 heures 30 de travail, le candidat évalue, en présence des membres du jury, le plat réalisé par les commis et prend les dispositions pour rectifier éventuellement celui-ci en vue de sa commercialisation.

Phase 4 : PRESENTATION ET DEGUSTATION (coefficient 0.5)

La production du candidat est évaluée par les membres du jury. Une grille d'évaluation leur est fournie ; elle est identique sur le plan national.

## 4. L'EPREUVE D'EXAMEN

### LE SUJET

#### Phase n° 1 : **CONCEPTION - ORGANISATION**

Sur la fiche de conception et d'organisation jointe en annexe 1, vous devez :

1.1 - Indiquer le nom du plat de conception que vous avez choisi de réaliser, en utilisant les 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'ordonnancement des tâches en indiquant :

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

#### Phase n° 2 : **REALISATIONS CULINAIRES**

2.1 - LE PLAT IMPOSE (fiche technique en annexe 2)  
Vos 2 commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

##### **TARTE AUX POIRES BOURDALOUE**

Mode de dressage imposé :

##### **PLATS**

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.

2.2 - LE PLAT DE CONCEPTION (pour 4 couverts)

Vous réaliserez le plat de conception et sa garniture que vous avez créés, en utilisant les denrées que vous avez choisies dans le « PANIER ».

Vous mettrez en œuvre **OBLIGATOIREMENT** les 3 techniques suivantes :

1. Découper une volaille à cru
2. Réaliser une mousseline de volaille
3. Réaliser un gratin de légumes

Mode de dressage imposé :

##### **A L'ASSIETTE**

30 minutes pour cette phase n° 1 - se munir d'une règle et de crayons de couleur.

Les commis doivent travailler à côté du chef pour que celui-ci exerce de manière effective sa responsabilité (directives, conseils, démonstrations...).

- présentation
- dégustation
- qualité des commentaires (utilisation du vocabulaire professionnel)
- pertinence de l'analyse
- qualité de la communication
- dispositions prises par le candidat

Selon le sujet, le mode de dressage peut être libre, au plat ou à l'assiette.

## 4. L'EPREUVE D'EXAMEN

### LA FICHE DE CONCEPTION

Donner un nom au plat, **explicite**,  
présentant l'élément de base et sa cuisson,  
les garnitures et éventuellement la sauce.

Nom du plat de conception :

(à remplir par le candidat)

4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité	Descriptif professionnel du plat de conception (présentation synthétique)
<b>Rayer les denrées non choisies</b>			
<b>VOLAILE</b>			
Poulet label 1.5 kg	P	1	
Blanc de volaille haché	Kg	0.15	
<b>POISSONNERIE</b>			
Ecrevisses	P	8	
<b>CREMERIE</b>			
Beurre	Kg	0.125	
Œufs	P	2	
Emmental	Kg	0.1	
Crème UHT	L	0.3	
<b>LEGUMES / FRUITS</b>			
Ail	Gou	2	
Pomme de terre bintje	Kg	0.75	
Champ. de Paris	Kg	0.25	
Courgette	Kg	0.4	
Echalote	Kg	0.025	
Persil	Kg	0.03	
Citron	P	1	
Tomate	Kg	0.25	
Artichaut	P	4	
Cerfeuil	B	0.25	
<b>ECONOMAT</b>			
Fond blanc volaille	L	0.5	
Mie de pain	Kg	0.05	
Jus de veau lié	L	0.5	
Farine	Kg	0.1	
Huile d'arachide	L	0.2	
<b>CAVE</b>			
Madère	L	0.02	
Vin blanc	L	0.2	
Vin rouge	L	0.5	
Cognac	L	0.05	

Repérer l'élément de base, construire mentalement son plat et **raier** les denrées non utilisées en veillant à optimiser le panier (ne pas supprimer les ingrédients nécessaires pour la mise en œuvre des trois techniques obligatoires).

Expliquer le plat (élément principal, garnitures, sauce, éléments de décor) en employant le **vocabulaire professionnel**.  
L'ajout d'un **schéma** clair est souhaitable car il permet de visualiser le plat.

Cette liste de denrées ne concerne que le plat de conception.  
Les ingrédients peuvent être présentés le jour de l'examen, au début de l'épreuve écrite.



## 4. L'EPREUVE D'EXAMEN

### LA FICHE TECHNIQUE DU PLAT IMPOSE

Plat n° 1		TARTE AUX POIRES BOURDALOUE					BASE 8 personnes		Sujet n° 1		
DESCRIPTIF : tarte foncée en pâte brisée sucrée, garnie de crème d'amandes et de demi-poires cuites au sirop.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENREES							VALEUR			
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					TOT	PUHT	PTHT	
			1	2	3	4	5				
<p>1 . BASE DE PATE BRISEE SUCREE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réaliser la pâte, la réserver</li> <li>- abaisser, foncer les cercles</li> </ul> <p>2. GARNITURE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- épucher les poires</li> <li>- les pocher au sirop</li> </ul> <p>3. CREME D'AMANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- blanchir le beurre</li> <li>- ajouter le sucre et la poudre d'amande</li> <li>- ajouter les œufs battus peu à peu en alternance avec la farine</li> <li>- parfumer à la vanille</li> </ul> <p>4. MONTAGE, CUISSON, DECOR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garnir à mi-hauteur de crème et de demi-poires</li> <li>- cuire à 200 °C 20 minutes</li> <li>- finir à 180 °C</li> <li>- lustrer au nappage blond</li> <li>- décorer au sucre casson sur le pourtour</li> </ul>	CREMERIE										
	Beurre	kg	0.15		0.25				0.4		
	Œufs	p	1		4				5		
	LEGUMERIE										
	Poires fraîches	p		4					4		
	Citron	p		1					1		
	ECONOMAT										
	Farine	kg	0.3		0.05				0.35		
	Sucre semoule	kg	0.05	0.25	0.25				0.55		
	Sucre casson	kg				0.05			0.05		
	Poudre amande	kg			0.25				0.25		
	Extrait vanille	cl			pm				pm		
	Nappage blond	kg				0.25			0.25		
	Sel	kg	0.005						0.005		
	Vanille gousse	p		0.5					0.5		
DRESSAGE SUR PLATS											
			TOTAL DENREES								
			ASSAISONNEMENTS								
			COÛT MATIERE								

A retenir car il permet de présenter correctement le plat lors de la phase d'évaluation en présence du jury et des commis.

Il est nécessaire, dès le début de la partie pratique, de bien expliquer le plat imposé aux commis, en s'appuyant sur la fiche technique : repérer les difficultés, envisager une ou deux démonstrations, respecter les indications fournies, ne pas prendre d'initiatives isolées.

La fiche technique étant un document professionnel, cela implique que le candidat connaît et maîtrise les techniques demandées.

## 4. L'EPREUVE D'EXAMEN

### LA FICHE DE PLANIFICATION

Indiquer pour chaque phase le temps nécessaire en minutes.

préliminaires : trait vert  
techniques : trait bleu  
cuissons : trait rouge

Plat imposé : TARTE AUX POIRES BOURDALOUE  
Plat de conception :  
(à remplir par le candidat) 4 couverts

SUJET  
N° 1

LEGENDE :

PHASES TECHNIQUES	Tps	10	20	30	40	50	1h	10	20	30	40	50	2h	10	20	30	40	50	3h	Obs.	
<b>PLAT IMPOSE</b>																					
1.1 réaliser la pâte sucrée																					
1.2 éplucher les poires																					
1.3 réaliser le sirop																					
1.4 pocher les poires																					
1.5 réaliser crème d'amandes																					
1.6 abaisser, foncer cercles																					
1.7 garnir et cuire les tartes																					
1.8 lustrer																					
1.9 dresser et envoyer																					
<b>PLAT DE CONCEPTION</b>																					
2.1																					
2.2																					
2.3																					
2.4																					
2.5																					
2.6																					
2.7																					
2.8																					
2.9																					

Compléter le tableau en y reportant, ligne par ligne, les **phases essentielles** du plat de conception.

Ordonner le travail des 2 commis (plat imposé) et du chef (plat de conception) de manière **logique** en n'oubliant pas d'intégrer une ou plusieurs phases de **démonstration** ainsi que les temps de nettoyage.

Pour apporter des précisions (sur les cuissons par exemple), identifier une démonstration, un temps de nettoyage...

## 4. L'EPREUVE D'EXAMEN

### LA NOTATION

<b>PHASE 1</b> coef. 0.5	<b>Conception Planification</b>	Clarté du document
		Progression logique
		Utilisation du vocabulaire professionnel
		Utilisation rationnelle de la matière d'œuvre
		Pertinence de l'appellation
		Conception / rédaction du plat de créativité
<b>PHASE 2</b> coef. 1	<b>Réalisation</b>	Techniques
		Technique imposée n° 1
		Technique imposée n° 2
		Technique imposée n° 3
		Utilisation et valorisation optimale des produits imposés
	<b>Conduite des commis</b>	Explications / démonstrations
		Suivi de l'activité des commis
	<b>Méthode de travail</b>	Organisation dans le temps et dans l'espace
		Ponctualité à l'envoi
		Utilisation rationnelle des moyens (froid, énergie)
		Hygiène, sécurité
	<b>PHASE 3</b> coef. 0.5	<b>Evaluation du travail des commis (5 minutes)</b>
Dégustation		
Qualité des commentaires (vocabulaire professionnel)		
Pertinence de l'analyse		
Qualité de la communication		
Dispositions prises par le candidat		
<b>PHASE 4</b> coef. 0.5	<b>Présentation</b>	Impression générale (plat / assiette) - respect du dressage
		Dispositions, harmonie (brillance, volumes, couleurs, formes)
		Qualité des finitions (netteté des bordures...)
	<b>Dégustation</b>	Température des mets
		Appoints des cuissons (texture en bouche...)
		Assaisonnements

**BAREMES :**      Phases 1, 2 et 3

3 : maîtrise suffisante  
2 : maîtrise acceptable  
1 : maîtrise insuffisante  
0 : non maîtrisé

Phase 4

3 : qualité gastronomique  
2 : commercialisable  
1 : consommable mais non commercialisable  
0 : non commercialisable

**NOTE FINALE  
SUR 90,  
DIVISEE PAR  
4.5**

## 4. L'ÉPREUVE D'EXAMEN

### CONSEILS POUR LA REDACTION DE LA PARTIE ECRITE

- Présenter correctement les différents documents en prenant garde à l'orthographe et en soignant l'écriture.
- Ne pas oublier que c'est le chef qui détermine la difficulté de l'épreuve puisqu'il choisit le plat à partir du panier de denrées.
- Faire simple, ne pas compliquer inutilement.
- Concevoir une préparation dont les phases techniques sont parfaitement maîtrisées.
- Utiliser le vocabulaire professionnel.
- Pour prévoir l'organisation et ne rien oublier, réaliser la recette mentalement et inscrire au brouillon toutes les phases, puis les classer dans l'ordre.
- Prévoir les horaires clés.
- Appréhender le temps des phases techniques, ne pas oublier qu'il faut toujours prévoir du nettoyage et du rangement entre les phases.

### CONSEILS POUR LA PARTIE PRATIQUE (TRAVAIL DES COMMIS)

- Expliquer aux commis, en début d'épreuve, quel travail ils doivent réaliser.
- Surveiller leur travail et ne pas hésiter à corriger leurs erreurs.
- Communiquer clairement le plus possible.
- Assurer une ou plusieurs démonstrations.
- Veiller à ce qu'ils respectent les règles d'hygiène et de sécurité.

### CONSEILS POUR LA PARTIE PRATIQUE (TRAVAIL DU CANDIDAT)

- Veiller à l'organisation du poste, à l'hygiène et à la sécurité.
- Respecter le principe de la marche en avant.
- Respecter l'organisation écrite et ne pas prendre de retard.
- Ne pas paniquer si une technique n'est pas correctement réussie : cela ne fait perdre que les points liés à celle-ci et non l'ensemble des points.
- Rester calme et serein.

## 4. L'ÉPREUVE D'EXAMEN

### L'ÉVALUATION DU TRAVAIL DES COMMIS

L'épreuve dure de 5 à 8 minutes en moyenne. Elle consiste à évaluer la prestation réalisée par les commis et donc la possibilité de commercialisation du plat.

En aucun cas le plat des commis est noté : seule la capacité du candidat à conduire l'analyse organoleptique est évaluée.

Il faut organiser les commentaires dans un ordre logique : impression générale, disposition et harmonie, netteté, température, appoint des cuissons, assaisonnements...

Il est souhaitable de faire participer les commis.

<b>ASPECT VISUEL (présentation)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- aspect général : appétissant ou non, harmonieux...</li><li>- brillance : brillant, terne...</li><li>- propreté du contenant : assiette ou plat, netteté des contours, sens adapté du papier gaufré ou dentelle</li><li>- netteté de la finition : contenant trop chaud (sauce séchée)...</li><li>- aspect visuel de la texture : cuisson, onctuosité de la sauce</li><li>- dressage : volume dans l'assiette, trop tassé, pas de hauteur...</li><li>- harmonie des couleurs, alternance des couleurs...</li><li>- appétence de l'assiette en général...</li><li>- mise en valeur du produit dans l'assiette</li><li>- texture de la sauce : nappante, liquide... (à la cuillère)</li><li>- éventuellement, analyse olfactive rapide</li></ul>
<b>ASPECT DEGUSTATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- température du plat en accord avec ce que l'on est en droit d'en attendre (ni trop chaud, ni trop froid)</li><li>- appoint de cuisson de l'élément principal et de la garniture : croquant, croustillant, dur, mou, trop cuit, élastique...</li><li>- saveur du produit : est-elle respectée, mise en valeur, atténuée par un des autres éléments de la préparation</li><li>- assaisonnement : insipide, fade, juste, trop assaisonné</li><li>- velouté de la sauce, tenue en bouche...</li><li>- accord général de la prestation : est-ce une bonne homogénéité globale ou une succession de saveurs juxtaposées...</li></ul>

Ne pas oublier de justifier tout commentaire et de proposer une solution aux critiques négatives et / ou de trouver la cause à un résultat non attendu.

Exemple : Ragoût pas assez cuit peut-être dû à une mise en cuisson trop tardive, une température de cuisson non adaptée, un rissolage insuffisant, un mauvais mouillement...

## 4. L'EPREUVE D'EXAMEN

### CORRIGE TYPE DE L'EPREUVE ECRITE

Nom du plat de conception : <i>DUO DE POULET AUX ECRESSISSSES, GRATIN DE COURGETTES, ARTICHAUTS ET POMMES NOISETTES</i>			
(à remplir par le candidat)		4 couverts	
PANIER Denrées disponibles	U	Quantité	Descriptif professionnel du plat de conception (présentation synthétique)
Rayer les denrées non choisies			<p><i>POULET :</i> Découpé à cru, les suprêmes sont farcis de farce mousseline au cerfeuil, filmés et cuits à la vapeur. Les cuisses sont redécoupées et sautées façon « chasseur ». Les écrevisses sont châtrees, troussées et cuites vapeur également.</p> <p><i>GARNITURES :</i> Courgettes émincées, cuites vapeur, rangées dans un plat à gratin, nappées d'un appareil à crème prise + emmental, gratinées. Fonds d'artichauts cuits dans un blanc et garnies de pommes noisettes rissolées.</p> <p><i>DRESSAGE :</i> A l'assiette : devant le morceau de cuisse chasseur avec la moitié du suprême farci escalopé, le fond d'artichaut garni de pommes noisettes et des bouchons de gratin de courgette découpés à l'emporte pièce. Ecrevisses de chaque côté, lustrées au beurre à l'envoi.</p>
VOLAILLE			
Poulet label 1.5 kg	P	1	
Blanc de volaille haché	Kg	0.15	
POISSONNERIE			
Ecrevisses	P	8	
CREMERIE			
Beurre	Kg	0.125	
Œufs	P	2	
Emmental	Kg	0.1	
Crème UHT	L	0.3	
LEGUMES / FRUITS			
Ail	Gou	2	
Pdt bintje	Kg	0.75	
Champ. de Paris	Kg	0.25	
Courgette	Kg	0.4	
Echalote	Kg	0.025	
Persil	Kg	0.03	
Citron	P	1	
Tomate	Kg	0.25	
Artichaut	P	4	
Cerfeuil	B	0.25	
ECONOMAT			
<del>Fond blanc volaille</del>	<del>€</del>	<del>0.5</del>	
<del>Mie de pain</del>	<del>Kg</del>	<del>0.05</del>	
Jus de veau lié	L	0.5	
Farine	Kg	0.1	
Huile d'arachide	L	0.2	
CAVE			
<del>Madère</del>	<del>€</del>	<del>0.02</del>	
Vin blanc	L	0.2	
Vin rouge	L	0.5	
Cognac	L	0.05	



## ANNEXE N° 1

## FICHE DE PLANIFICATION

## Epreuve pratique de GENIE CULINAIRE

**Plat imposé :** TARTE AUX POIRES BOURDALOUE  
**Plat de conception :** DUO DE POULET AUX ECRESSISSES,  
 GRATIN DE COURGETTES, FONDS D'ARTICHAUT ET POMMES  
 NOISETTES

SUJET N° 1

LEGENDE :

Vert : préliminaires  
 Bleu : techniques  
 Rouge : cuissons

PHASES TECHNIQUES	Tps	10	20	30	40	50	1h	10	20	30	40	50	2h	10	20	30	40	50	3h	OBSERVATIONS	
<b>PLAT IMPOSE</b>																					
1.1 réaliser la pâte sucrée	20	Bleu																		Démonstration par le chef	
1.2 éplucher les poires	10		Vert																		
1.3 réaliser le sirop	10				Bleu																
1.4 pocher les poires	15					Rouge															
1.5 réaliser la crème d'amandes	15					Bleu															
1.6 abaisser et foncer les cercles	30						Vert													Démonstration par le chef	
1.7 garnir et cuire les tartes	30										Bleu		Rouge							Nettoyage pendant la cuisson des tartes	
1.8 lustrer	10																Bleu				
1.9 dresser et envoyer	10																		E		Evaluation du plat des commis
<b>PLAT DE CONCEPTION</b>																					
2.1 explications et pluches	10	D	Vert																		D : démonstration sur la pâte sucrée
2.2 habiller et découper le poulet	20		Bleu																		
2.3 confectionner la farce mousseline	10					Bleu															
2.4 farcir les suprêmes et les pocher	20						D	Bleu													D : démonstration sur le fonçage
2.5 confectionner le gratin de courgettes	35								Bleu		Rouge					Rouge					
2.6 tourner et cuire les garnitures	55								Bleu						Rouge				Fonds d'artichaut et pommes noisettes		
2.7 châtrer et cuire les écrevisses	10												Bleu								
2.8 sauter le poulet en chasseur	30													Bleu		Rouge				Cuisson et sauce	
2.9 dresser	10																		Bleu		

## 5. LA PROGRESSION DE L'ANNEE

### MENUS ET OBJECTIFS

SEMAINE	TP DU LUNDI – 34 cvts en C1 ; 36 cvts en C3		TP DU MARDI <i>en condition d'examen</i>
	MENU	OBJECTIFS	
36 A 3 sept 7 sept	/		½ JOURNEE D'ACCUEIL
37 B 10 sept 14 sept	<b>TP DEPLACÉ AU VENDREDI 19 OCTOBRE</b>	<b>SOIREE POMONA (19 oct)</b> Financement du voyage pédagogique en Alsace	<b>ETUDE DE CAS TECHNIQUE</b> <b>2 heures 30 – 3 sujets</b> <i>Présentation du programme</i> <i>Epreuve d'examen</i>
38 A 17 sept 21 sept	<b>REPAS NORMAND – C1</b> <i>Tarte au pont l'évêque</i> <i>Cuisse de canard au cidre</i> <i>Pomme soufflée</i>	Fromage cuisiné Jambonnette de volaille Cuisson poêler Soufflé chaud	Sujet n° 22  <i>Lapin entier, escalope de dinde</i> <i>Pilaf de fruits de mer</i>
39 B 24 sept 28 sept	<b>PRODUITS FARCIS – C1</b> <i>Saturnes de cabillaud</i> <i>Cuisse de lapin farcie au miel</i> <i>(dessert 3 DP6)</i>	Cuisson du poisson minute Duxelles à farcir Cuisson poêler Sauce gastrique	Sujet n° 41  <i>Cabillaud entier, crabe vert</i> <i>Curry de volaille, riz pilaf</i>
40 A 1 oct 5 oct	<b>VOYAGE EN ALSACE – MAN et 2 BTS</b>		
41 B 8 oct 12 oct	<b>FOIRE DE WÜRZBURG – 1 BTS (Mr LAURENT absent)</b>		
42 A 15 oct 19 oct	<b>CUISINE CHINOISE – C1</b> <i>Soupe aigre-douce</i> <i>Porc frit, vermicelles de soja</i> <i>Beignets de banane</i>	Equilibre des épices Découpage varié des aliments Friture minute	Sujet n° 44  <i>Cuisse de poulet, blanc de volaille</i> <i>Tarte princesse aux poires</i>
43 B 22 oct 26 oct	<b>NETTOYAGE</b>	/	

### VACANCES DE LA TOUSSAINT – 27 octobre au 7 novembre

46 A 12 nov 16 nov	<b>SOUS-VIDE – C 1</b> <i>Minestrone de fruits de mer</i> <i>Suprême de volaille farci</i> <i>Poire Belle-Hélène</i>	Tuiles de fromage Farce mousseline Cuisson sous-vide Sauce chaude au chocolat	Sujet n° 16  <i>Poulet entier, blanc de volaille</i> <i>Tarte aux poires bourdaloue</i>
47 B 19 nov 23 nov	<b>TP DEPLACÉ AU MERCREDI 21 NOVEMBRE</b>	<b>SOIREE ALSACIENNE</b> <i>Tarte minute au munster</i> <i>Flanc de pintade au foie gras</i> <i>Poire soufflée et kouglof</i>	Sujet n° 7  <i>Queue de lotte, filet de merlan, moules</i> <i>Croustade d'œufs mollets florentine</i>
48 A 26 nov 30 nov	<b>WORLD FOOD – C 3</b> <i>Avocat cocktail (salle)</i> <i>Curry d'agneau, riz madras</i> <i>Tarte Felder aux poires</i>	Désosser une épaule d'agneau Marquer un ragoût à brun Pocher des fruits Réaliser un crumble	Sujet n° 14  <i>Truites portion, noix de pétoncles</i> <i>Blanquette de veau, jardinière</i>
49 B 3 déc 7 déc	<b>PÂTISSERIE</b> <i>Croque-agrumes croustillant</i>	Pâte sablée Tuile à l'orange Chips d'orange Crème de citron	Sujet n° 4  <i>Râble de lapin, blanc de dinde</i> <i>Escalopes de dinde panées grand-mère</i>
50 A 10 déc 14 déc	<b>CUISINE MODERNE – C 1</b> <i>Cappuccino de champignons</i> <i>Piccatas de porc aux amandes</i> <i>Potimarron en œuf imaginaire</i>	Crèmes et veloutés Panures typées Recettes « détournées »	Sujet n° 39  <i>Rascasse, moules</i> <i>Œufs pochés Henri IV</i>

51 B 17 déc 21 déc	<b>REPAS FESTIF – C 3</b> <i>Langoustines Cendrillon</i> <i>Tournedos de gibier et céleri</i> <i>Forêt-Noire</i>	Sauce à base de crustacés Pommes de terre farcies Sauce poivrade Génoise au chocolat sur plaque	Sujet n° 23  <i>Caneton, poitrine demi-sel</i> <i>Tarte exotique à la crème d'amande</i>
--------------------------	---	--	---

### VACANCES DE NOEL – 23 décembre au 7 janvier

2 A 7 jan 11 jan	<b>RETOUR DE FETES – C 1</b> <i>Millefeuille de rouget et pdt</i> <i>Tresse du boucher sauce bercy</i> <i>Galette des rois</i>	Pommes Anna Sauce vin blanc par réduction Pomme duchesse Crème d'amande	Sujet n° 42  <i>Sole filet, filet de merlan</i> <i>Colombo de volaille</i>
3 B 14 janvier 18 janvier	<b>SEMAINE D'EXAMEN BLANC</b>		
4 A 21 janvier 25 janvier	<b>REPAS FESTIF – C 3</b> <i>Saumon fumé et blinis (salle)</i> <i>Filet de canard Montmorency</i> <i>After-Eight déstructuré</i>	Utilisation de la levure A points de cuisson Recette « détournée » Dressage à l'assiette	<b>COCKTAIL APEL</b>
5 B 28 janvier 1 février	<b>PÂTISSERIE</b> <i>Saint-Honoré</i>	Feuilletage PAI Pâte à choux Crème chiboust Utilisation de la poche	Sujet n° 45  <i>Filet mignon de porc, blanc de dinde</i> <i>Crème de lentilles aux coquillages</i>
6 A 4 février 8 février	<b>CUISINE BISTROT – C 1</b> <i>Oeuf cassé aux lentilles</i> <i>Canard à l'orange</i> <i>Tarte amandes et pruneaux</i>	Cuisson des légumes secs Eufs pochés / mollets Habillage du canard Sauce gastrique	<b>REPAS MUCOVISCIDOSE</b> en soutien des 1 BTS
7 B 11 février 15 février	<b>TP DEPLACE AU</b> <b>MERCREDI 13 FEVRIER</b>	<b>SOIREE BORDELAISE</b> <i>Parmentier de morue fraîche</i> <i>Selle d'agneau farcie</i> <i>Des pommes comme une tatin</i>	Sujet n° 46  <i>Poulet PAC, escalope de volaille</i> <i>Tarte fine au thon et coulis de poivrons</i>

### VACANCES D'HIVER – 16 février au 2 mars

10 A 3 mars 7 mars	<b>AU FIL DE L'EAU – C 3</b> <i>Tarte tiède de ratte et hareng</i> <i>Pavé de saumon au lard</i> <i>Crêpes flambées (salle)</i>	Feuilletage record Cuire du chou à l'étouffée Beurre rouge Décor avec peau	<b>ETUDE DE CAS TECHNIQUE</b> <b>3 heures – 4 sujets</b>
11 B 10 mars 14 mars	<b>CUISSON MODERNE – C 1</b> <i>Saint-Jacques snackées</i> <i>Paupiettes de volaille nantua</i> <i>Sablé breton au chocolat</i>	Emulsion aux légumes Snacker des aliments Monter des paupiettes Mousse chocolat à la crème	Sujet n° 37  <i>Filet de merlan, filet de saumon</i> <i>Volaille sautée marchand de vin</i>
12 A 17 mars 21 mars	<b>PÂTISSERIE</b> <i>Tartelette au citron</i> <i>Petits fours secs</i>	Mendiants Macarons Sablés à la poche Financiers	Sujet n° 9  <i>Merlu entier, filet de merlan</i> <i>Assortiment de quiches</i>
13 B 24 mars 28 mars	<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	/	Sujet n° 20  <i>Sole filets, chair de merlan et saumon</i> <i>Navarin printanier</i>
14 A 31 mars 4 avril	<b>LA TRADITION – C 3</b> <i>Tartare de saumon (salle)</i> <i>Assiette autour du veau</i> <i>Ananas flambé, sorbet (salle)</i>	Braiser des abats blancs Rôtir des rognons Paner à l'anglaise Sauce demi-glace	Sujet n° 5  <i>Selle d'agneau, blanc de dinde</i> <i>Escalopes de volaille Zingara</i>
15 B 7 avril 11 avril	<b>IDEES NOUVELLES – C 1</b> <i>Tarte black and white</i> <i>Mignon de porc au citron</i> <i>(dessert 3 DP6)</i>	Feuilletage record Parer un filet	Sujet n° 18  <i>Carré d'agneau, artichauts</i> <i>Filet de saumon à la parisienne</i>

### VACANCES DE PRINTEMPS – 31 mars au 15 avril

18 A 28 avril 2 mai	<b>REVISIONS</b> <b>TECHNIQUES</b>	<b>REVISIONS</b> <b>TECHNIQUES</b>	<b>REVISIONS</b> <b>TECHNIQUES</b>
---------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

**6. NOTES PERSONNELLES**

François LAURENT

## 7. BIBLIOGRAPHIE

Annales BTS hôtellerie restauration 1997		Editions BPI
Le sous-vide et les technologies actuelles en cuisine	François CHOAIN Philippe NOEL	Editions Jacques LANORE
Méthode de technologie culinaire CAP BEP BTH	J.P. SEMONIN	Editions Jérôme VILLETTE
La cuisine professionnelle	Jean Luc DANJOU Yannick MASSON	Editions Jacques LANORE
Physiologie du goût	BRILLAT-SAVARIN	Editions CHARPENTIER - 1862
Le beurre, complice du goût		CIDIL
Technologie culinaire, savoirs et approfondissements	Marc GUENIOT Vincent SOKOL	Editions Jacques LANORE
Bases de la cuisine.com	Francis REIBEL	Internet