

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2016 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie culinaire

Sous épreuve : Génie culinaire	3 heures 30	Coef 2,5
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° 1**MARDI 17 MAI 2016 - 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'ordonnancement 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 :

TARTE CHÈVRE ET COURGETTE

Mode de dressage imposé :

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 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. DÉOSSER UN RÂBLE**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE BIÈRE****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE MAROILLES**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2016	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 ÉPREUVE PRATIQUE de GÉNIE CULINAIRE		

DATE : MARDI 17 MAI 2016 - matin

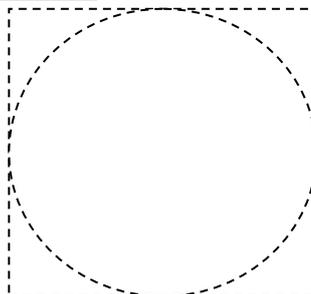
N° de candidat :

N° de sujet : 1

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de volaille	Kg	0,200
Crépine de porc	Kg	0,100
Poitrine fumée	Kg	0,100
Râble de lapin (0,350 kg)	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Lait demi-écrémé	L	0,50
Maroilles	Kg	0,250
Œuf	Pce	8
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Asperge blanche grosse	Pce	4
Carotte	Kg	0,300
Champignon de Paris	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,100
Épinard	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,5
Poireau	Kg	0,300
Pomme de terre Bintje	Kg	1
Pomme golden	Kg	0,600
Tomate TV	Kg	0,250
ÉCONOMAT		
Cassonade	Kg	0,050
Concentré de tomate	Kg	0,020
Fond de veau brun lié	Kg	0,060
Fond blanc de veau	Kg	0,050
Pain de mie	Kg	0,150
Pain d'épices	Kg	0,100
Pruneau	Kg	0,080
CAVE		
Bière brune	L	0,25

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception
Pièce principale :**Sauce :****Garniture(s) :****Finition(s), décor :****Croquis du dressage:**

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie utilisés habituellement dans votre établissement : épices courantes, sucre, farine, huiles, concentré de tomate, thym, laurier...

Plat imposé :
TARTE CHÈVRE ET COURGETTE
 Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

_____ = phases techniques gestuelles
 - - - - - = phases de cuisson, refroidissement

N = nettoyage
 D = démonstration aux commis

SUJET n°1

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 Réaliser la pâte brisée salée, réserver.																					
1.2 Éplucher, laver et tailler les courgettes.																					
1.3 Sauter les courgettes, refroidir.																					
1.4 Foncer les deux tartes.																					
1.5 Détailler le fromage.																					
1.6 Réaliser l'appareil à crème prise. Salée.																					
1.7 Garnir et cuire les tartes.																					
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																					

ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS

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

Date : MARDI 17 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE CHÈVRE ET COURGETTE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 1		EXIGENCES			OBSERVATIONS		
P H A S E 1	CONCEPTION PLANIFICATION	- 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		TOTAL A					
P H A S E 2	RÉALISATION	- Techniques	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 1 DÉOSSER UN RÂBLE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE BIÈRE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE MAROILLES	0	1	2	3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
A S E	CONDUITE des COMMIS	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3	
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3	
MÉTHODE de TRAVAIL		- 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		TOTAL B					
Coefficient 1,5		TOTAL GÉNÉRAL 1 (A + B)					
Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3		3. Maîtrise satisfaisante	2. Maîtrise acceptable	Les exigences s'évaluent en points entiers			
Noms des membres de la commission d'interrogation :		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé	Émargement			

Date : MARDI 17 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE CHÈVRE ET COURGETTE				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 1		EXIGENCES			OBSERVATIONS	
P H A S E 3	ÉVALUATION 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
Coefficient 0,5		TOTAL A				
P H A S E 4	PRÉSENTATION	- 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
		- Températures des mets	0	1	2	3
	DÉGUSTATION	- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
		- Assaisonnements...	0	1	2	3
Coefficient 0,5		TOTAL B				
Coefficient 1		TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)				
PHASE n° 4 :		N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 E _____ / 4,5 TOTAL des POINTS _____ /20				
3. Qualité gastronomique						
2. Commercialisable						
1. Consommable mais non commercialisable						
0. Non commercialisable						
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 :						