

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° 6**JEUDI 19 MAI 2016 – APRÈS-MIDI****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 AUX FRAISES

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. LEVER LES FILETS DE DORADE**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS****3. CONFECTIONNER UN FLAN DE LÉGUME**

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 : **Jeudi 19 mai 2016 –**
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Dorade grise (0,600 Kg)	Kg	1,200
Étrille ou crabe vert	Kg	0,400
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,50
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Carotte	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	0,125
Champignon de Paris	Kg	0,250
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	0,125
Fenouil	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,5
Poivron rouge	Kg	0,300
Tomate TV	Kg	0,500
ÉCONOMAT		
Fumet de poisson PAI	Kg	0,040
Huile d'olive	L	0,20
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Sésame blanc (graine de)	Kg	0,040
Semoule fine à couscous	Kg	0,150
CAVE		
Cognac	L	0,02
Vin blanc	L	0,10
SURGELÉ		
Pâte feuilletée plaque	Pce	0,5

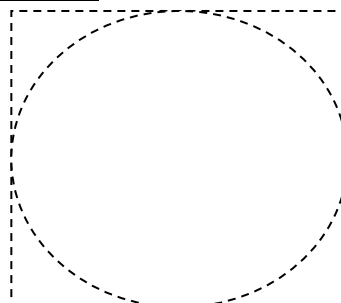
Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception
Pièce principale :

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 N° : 1		TARTE AUX FRAISES							Base 8 personnes		Sujet n° 6	
DESCRIPTIF : Fond de pâte brisée sucrée, masqué d'une fine couche de crème d'amande et cuit au four. La tarte est garnie de crème patissière à la pistache et décorée de fraises harmonieusement disposées. Elle est lustrée au nappage et décorée d'éclats de pistache.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR			
	PHASES ESSENTIELLES											
1) <u>PÂTE BRISÉE SUCRÉE</u> :	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE											
- Réaliser la pâte brisée sucrée et foncer deux cercles de Ø 21 cm.	Beurre	Kg	0,125	0,100				0,225				
	Lait	L			0,50			0,50				
2) <u>CRÈME D'AMANDE</u> :	Œuf entier	Pce		3				3				
	Œuf (jaune d')	Pce	1		4			5				
- Réaliser une crème d'amande et garnir les fonds de tarte.												
	LÉGUMERIE											
- Réserver 10 minutes au froid puis cuire au four 30 minutes à 180°C.	Fraise	Kg				0,800		0,800				
3) <u>CRÈME PATISSIÈRE</u> :	ÉCONOMAT											
	Farine	Kg	0,250					0,250				
- Confectionner la crème patissière à la pistache, refroidir.	Nappage rouge	Kg				0,100		0,100				
	Pâte de pistache	Kg			0,020			0,020				
4) <u>FINITIONS</u> :	Pistache hachée	Kg				0,05		0,050				
	Poudre à crème à chaud	Kg		0,015	0,050			0,065				
- Nettoyer les fraises.	Poudre d'amande	Kg		0,100				0,100				
	Sel fin	Kg	0,004					0,004				
- Masquer le fond des tartes avec la crème patissière à la pistache.	Sucre semoule	Kg		0,100	0,100			0,200				
	Vanille (gousse de)	Pce			0,5			0,5				
- Disposer harmonieusement les fraises.	Eau	L	0,05					0,05				
- Mettre au point le nappage.	CAVE											
	Rhum ambré	L		0,02				0,02				
- Lustrer chaque tarte et parsemer d'éclats de pistache.												

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat

HRE4BRP

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

ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé :

TARTE AUX FRAISES

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°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 Confectionner la pâte sucrée.																				
1.2 Préparer les fraises.																				
1.3 Confectionner la crème d'amande.																				
1.4 Garnir et cuire les fonds de tarte.																				
1.5 Réaliser la crème pâtissière.																				
1.6 Garnir les fonds de tarte.																				
1.7 Lustrer au nappage rouge.																				
1.8 Parsemer d'éclats de pistache.																				
1.9 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 : JEUDI 19 MAI 2016 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AUX FRAISES					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 6		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 LEVER LES FILETS DE DORADE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UN FLAN DE LÉGUME	0	1	2	3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
	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 : JEUDI 19 MAI 2016 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AUX FRAISES									
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :									
Sujet n°6		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					
		TOTAL A									
		Coefficient 0,5									
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					
		DÉGUSTATION	- Températures des mets	0	1	2		3			
			- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2		3			
	- Assaisonnements...		0	1	2	3					
	TOTAL B										
	Coefficient 0,5										
	Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)									
	PHASE n° 4 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable					N O T E REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 <div style="text-align: right;"> _____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS </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 :