

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° 11**MARDI 24 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 :

SOUPE AU PISTOU

Mode de dressage imposé :

4 À L'ASSIETTE ET 4 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. LEVER LES FILETS DE TURBOT**2. CONDUIRE UNE CUISSON SAUTER****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE PÂTE À RAVIOLE**

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 24 mai 2016 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 11

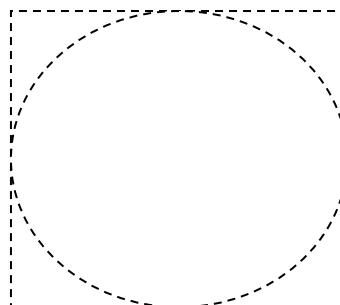
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Turbotin (pièce de 1,200 kg)	Pce	1
BOUCHERIE		
Poitrine fumé	Tr	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème fleurette	L	0,20
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	0,25
Citron	Pce	1
Courgette	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,150
Épinard	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,200
Oignon	Kg	0,200
Poivron rouge	Kg	0,100
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Câpre	Kg	0,020
Citron confit au sel	Pce	1
Farine	Kg	0,200
Graine de sésame	Kg	0,040
Huile d'olive	L	0,15
Pain de mie (tranche)	Pce	2
Pâte à ravioli Wonton (feuille)	Pce	12
Vinaigre vin blanc	L	0,10
CAVE		
Vin blanc	L	0,20

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

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception

Pièce principale :Sauce :Garniture(s) :Finition(s), décor :Croquis du dressage :

Plat imposé :
SOUPE AU PISTOU

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°11

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 Éplucher et tailler les légumes.																				
1.2 Préparer les éléments de la soupe.																				
1.3 Marquer la soupe en cuisson.																				
1.4 Cuire la soupe.																				
1.5 Réaliser le pistou.																				
1.6 Tailler et toaster les croûtons.																				
1.7 Réaliser les tuiles au parmesan.																				
1.8 Mettre au point la soupe.																				
1.9 Dresser et 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

PLAT N° : 1		SOUPE AU PISTOU							Base 8 personnes		Sujet n° 11	
DESCRIPTIF : Potage chaud à base de légumes taillés (courgette, oignon, pomme de terre, tomate, haricot, ...), servi avec un pistou, une tranche de baguette aillée et une tuile au parmesan.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
1) SOUPE DE LÉGUMES : - Tailler les courgettes et pommes de terre en paysanne. Ciseler l'oignon. - Monder, épépiner et tailler en cubes la tomate. Couper les haricots verts en tronçons de 5mm et les haricots plats en biseau. - Suer à l'huile d'olive les oignons. Ajouter le fond blanc, porter à ébullition. Ajouter les légumes. - Cuire à frémissement. 2) PISTOU : - Mixer l'ail, le basilic, le parmesan râpé et l'huile d'olive. 3) CROÛTONS AILLÉS : - Tailler et toaster la baguette en tranches. - Frotter avec une gousse d'ail et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive. 4) TUILES DE PARMESAN : - Râper puis étaler le parmesan en disques. - Cuire la tuile au four à 150°C. - Sortir dès coloration. Façonner.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE											
	Parmesan bloc	Kg		0,050		0,125			0,175			
	LÉGUMERIE											
	Ail	Kg		0,050	0,020				0,070			
	Basilic	Botte		0,5					0,5			
	Courgette	Kg	0,300						0,300			
	Haricot vert	Kg	0,200						0,200			
	Haricot plat	Kg	0,150						0,150			
	Oignon	Kg	0,250						0,250			
	Pomme de terre Bintje	Kg	0,100						0,100			
	Tomate	Kg	0,250						0,250			
	BOULANGERIE											
	Baguette	Pce			0,5				0,5			
	ÉCONOMAT											
	Fond blanc de volaille	L	2,00						2,00			
	Haricot blanc (boite)	Kg	0,100						0,100			
	Haricot rouge (boite)	Kg	0,100						0,100			
	Huile d'olive	L	0,05	0,20	0,05				0,30			
	Sel, poivre	Kg	pm	pm					pm			
	DRESSAGE :										TOTAL DENRÉES	
	4 À L'ASSIETTE ET 4 EN SOUPIERE										ASSAISONNEMENTS	
											COÛT MATIÈRES	

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

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : Mardi 24 mai 2016 - matin			LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE AU PISTOU						
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :						
Sujet n° 11		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 TURBOT	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 2 CONDUIRE UNE CUISSON SAUTER	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE PÂTE À RAVIOLE	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 1. Maîtrise insuffisante		2. Maîtrise acceptable 0. Non maîtrisé		Les exigences s'évaluent en points entiers			
Noms des membres de la commission d'interrogation :					Émargement				

Date : Mardi 24 mai 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE AU PISTOU									
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :									
Sujet n° 11		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 (Respect des règles du dressage imposé ou originalité) - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....) - Qualité des finitions (Netteté des bordures,...)	- Impression générale (Plat / Assiette)	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					
		- 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 _____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS								
	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 :