

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° 5**JEUDI 19 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 :

VERRINE DE SABLÉ BRETON AUX FRAISES

Mode de dressage imposé :

EN VERRINE

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 MAQUEREAU**2. PERSONNALISER UN BEURRE BLANC****3. CONFECTIONNER UN RISOTTO**

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 - matin

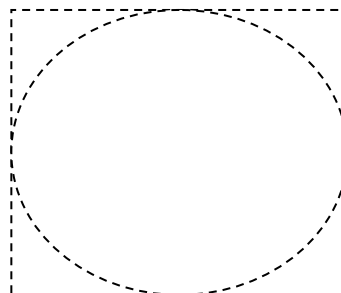
N° de candidat :

N° de sujet : 5

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Maquereau (0,250 kg/pce)	Kg	1,000
BOUCHERIE		
Poitrine salée tranchée	Pce	8
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Mascarpone	Kg	0,100
Œuf	Pce	4
Parmesan bloc	Kg	0,080
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Asperge verte	Kg	0,500
Basilic	Botte	0,5
Ciboulette	Botte	0,25
Citron vert	Kg	0,100
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Fenouil	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Oignon nouveau	Botte	1
Romarin frais	Botte	0,25
Tomate cocktail de 25 gr	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Feuille de brick	Pce	5
Fumet de poisson PAI	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,20
Riz Arborio	Kg	0,200
Vinaigre blanc	L	0,05
CAVE		
Vin blanc	L	0,10
Noilly Prat	L	0,05

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 :

VERRINE DE SABLÉ BRETON 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°5

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 sablée.																				
1.2 Confectionner la crème pâtissière.																				
1.3 Cuire les sablés au four.																				
1.4 Monter la crème chantilly.																				
1.5 Terminer la crème princesse.																				
1.6 Tailler le salpicon de fraises.																				
1.7 Garnir les verrines.																				
1.8 Décorer et envoyer.																				
1.9																				
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

[illegible]

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 : JEUDI 19 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : VERRINE DE SABLÉ BRETON AUX FRAISES					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 5		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 MAQUEREAU	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 PERSONNALISER UN BEURRE BLANC	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UN RISOTTO	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 : JEUDI 19 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : VERRINE DE SABLÉ BRETON AUX FRAISES				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 5		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
	DÉGUSTATION	- Températures des mets	0	1	2	3
		- 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 : 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 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 :