

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
VENDREDI 19 MAI 2017 - 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 :

CHOUX À LA CRÈME

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. CUIRE À JUSTE TEMPÉRATURE UN MAGRET DE CANARD

2. RÉALISER UNE SAUCE BRUNE À BASE DE FRUIT

3. FRIRE UN ALIMENT

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2017	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		

PLAT N° : 1		CHOUX À LA CRÈME						Base 8 personnes		Sujet n° 5	
DESCRIPTIF : Petites boules de pâte à choux, cuites au four, garnies de crème patissière parfumée à la vanille et glacées au fondant rose.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PÂTE À CHOUX : - Porter à ébullition l'eau, le beurre en morceaux et le sel. - Ajouter en une fois la farine tamisée et dessécher sur le feu. - Débarrasser et incorporer les œufs un à un. - Coucher 16 choux et cuire à four chaud (180°C). - Refroidir sur grille. 2) CRÈME PÂTISSIERE : - Chauffer le lait avec la gousse de vanille. - Blanchir jaunes et sucre puis incorporer la farine, ajouter le lait bouillant et cuire 2 à 3 minutes. - Débarrasser, filmer et refroidir. - Garnir les choux. 3) GLAÇAGE : - Chauffer l'eau et le sucre, refroidir à 30°C environ. - Mettre au point le fondant avec le sirop tiède et colorer très légèrement avec le colorant rouge. - Glacer les choux.		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
		CRÈMERIE									
		Beurre	Kg	0,060					0,060		
		Lait	L		0,75				0,75		
		Jaune d'œuf	Pce	4					4		
		Oeuf	Pce		6,000				6		
		ÉCONOMAT									
		Colorant rouge	L			pm			pm		
		Farine	Kg	0,150	0,075				0,225		
		Fondant blanc	Kg			0,300			0,300		
		Sel	Kg	pm					pm		
		Sucre semoule	Kg	0,020	0,150	0,020			0,190		
		Vanille gousse	Pce		0,5				0,5		
		DIVERS									
		Eau	L	0,25		0,02			0,27		
		DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
AU PLAT							ASSAISONNEMENTS				
							COÛT MATIÈRES				

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

DATE : vendredi 19 mai 2017 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 5

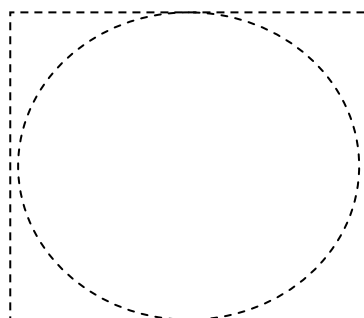
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Crépine de porc	Kg	0,200
Magret de canard (0,350 kg/p)	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,15
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,150
Cébette	Botte	1
Cerfeuil	Botte	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Oignon blanc	Kg	0,100
Oignon rouge	Kg	0,300
Orange	Kg	0,300
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600
Pomme Golden	Kg	0,300
Tomate TV	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Amande effilée	Kg	0,050
Boulgour	Kg	0,200
Chapelure blanche	Kg	0,300
Farine de riz	Kg	0,100
Farine	Kg	0,100
Fond brun de canard	L	0,50
Maïs appertisé	Kg	0,150
Miel	Kg	0,050
Vinaigre de cidre	L	0,05
CAVE		
Crème de cassis	L	0,05
Sirop de grenadine	L	0,01
SURGELÉS		
Cassis	Kg	0,100
Escalope de foie gras	Kg	0,100
Myrtille	Kg	0,100

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
ail, épices courantes, concentré de tomates, thym,
laurier, sucre, farine, etc...

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Pièce principale :Sauce :Garnitures :Éléments de décor et de finition :Croquis du dressage (facultatif) :

Plat imposé : **CHOUX À LA CRÈME**

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis :

N = Nettoyage

= Phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

= Phases de cuisson, de refroidissement

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 les pesées.																				
1.2 Confectionner la pâte à choux.																				
1.3 Coucher et dorer les choux.																				
1.4 Cuire les choux.																				
1.5 Confectionner la crème pâtissière. Refroidir.																				
1.6 Garnir les choux.																				
1.7 Mettre au point le fondant et colorer.																				
1.8 Glacer les choux.																				
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																				

ÉVALUATION DU PLAT COMMIS

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

Date : vendredi 19 mai 2017 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : CHOUX À LA CRÈME					
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 CUIRE À JUSTE TEMPÉRATURE UN MAGRET DE CANARD	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE BRUNE À BASE DE FRUIT	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 FRIRE UN ALIMENT	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					

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

Date : vendredi 19 mai 2017 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : CHOUX À LA CRÈME				
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
		- Températures des mets	0	1	2	3
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
	DÉGUSTATION	- Assaisonnements...	0	1	2	3
		TOTAL B				
		Coefficient 0,5	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 _____ /20			
	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 :						