

Sous épreuve : Génie culinaire	<b>3 heures 30</b>	<b>Coef 2,5</b>
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° 9**  
**MARDI 23 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 :

**WRAP DE LÉGUMES CROQUANTS, « GOUJONNETTES » DE  
VOLAILLE PANÉES, SAUCE AU YAOURT**

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. FARCIR UN FILET MIGNON DE PORC**

**2. RÉALISER UN JUS CORSÉ ASIATIQUE**

**3. CONFECTIONNER UNE RAVIOLE**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

SESSION	EXAMEN	Durée	<b>3 heures 30</b>
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option B Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie Culinaire		

PLAT N° : 1	WRAP DE LÉGUMES CROQUANTS, GOUJONNETTES DE VOLAILLE PANÉES, SAUCE AU YAOURT							Base 8 personnes	Sujet n° 9		
DESCRIPTIF : Sandwich roulé, composé d'une galette de blé garnie de légumes finement taillés, de goujonnettes de volaille panées et de cheddar. La sauce est élaborée à base de yaourt à la grecque et d'herbes finement ciselées.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
<b>1) GOUJONNETTE PANÉE :</b> - Parer les filets de volaille, détailler en goujonnettes de 1,5 cm d'épaisseur. - Paner à l'anglaise et sauter.  <b>2) LÉGUMES CROQUANTS :</b> - Laver et trier la roquette. - Émincer finement les radis, les concombres et les oignons rouges. - Monder les tomates, épépiner et tailler en lanières.  <b>3) SAUCE YAOURT :</b> - Hacher l'ail et les fines herbes. - Mélanger le yaourt avec l'ail, les fines herbes et le cumin. - Saler et bien mélanger le tout.  <b>4) MONTAGE DES WRAPS :</b> - Déposer un peu de sauce au centre de chaque galette. Disposer les goujonnettes panées, la garniture de légumes et le cheddar. - Replier la partie basse des galettes. Puis rabattre chaque côté de celles-ci de manière à former un wrap. - Rouler ensuite les wraps en les serrant bien, puis les couper en 2 pour le dressage.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	VOLAILLE										
	Filet de poulet	Pce	4						4		
	CREMERIE										
	Cheddar	Kg				0,200			0,200		
	Oeuf	Pce	4						4		
	Yaourt à la grecque	Kg			0,200				0,200		
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg			0,030				0,030		
	Ciboulette	Botte			0,5				0,5		
	Concombre	Pce		1					1		
	Oignon rouge	Kg		0,100					0,100		
	Persil plat	Botte			0,25				0,25		
	Radis	Botte		1					1		
	Roquette	Kg		0,150					0,150		
	Tomate TV	kg		0,160					0,160		
	ÉCONOMAT										
Chapelure blanche	Kg	0,300						0,300			
Cumin poudre	Kg				PM			pm			
Farine	Kg	0,200						0,200			
Galette de blé (tortillas)	Pce					4		4			
Huile de colza	L	PM						PM			
Sel fin	Kg				PM			PM			

## 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

DATE : mardi 23 mai 2017 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 9

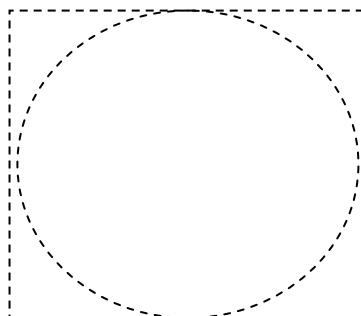
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Aileron de volaille	Kg	0,200
Crépine de porc	Kg	0,200
Filet mignon de porc	Kg	0,600
Poitrine salée tranchée	Kg	0,125
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,20
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Brocoli	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,250
Ciboulette	Botte	0,250
Coriandre fraîche	Botte	0,5
Courgette	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,100
Germe de soja	Kg	0,050
Gingembre frais	Kg	0,030
Oignon gros	Kg	0,200
Pak choï	Kg	0,300
Piment rouge frais oiseau	Pce	1
Pois gourmand	Kg	0,100
<b>ÉCONOMAT</b>		
Champignon noir sec	Kg	0,050
Farine de riz	Kg	0,100
Graine de sésame	Kg	0,025
Huile de sésame	L	0,05
Miel	Kg	0,050
Pain de mie	Kg	0,125
Raviole chinoise Wonton	Kg	0,030
Sauce soja	L	0,10
Vinaigre de riz	L	0,05
<b>SURGELÉS</b>		
Crevette 15/20	Kg	0,200

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 : **WRAP DE LÉGUMES CROQUANTS,**  
**« GOUJONNETTE » DE VOLAILLE PANÉE, SAUCE AU YAOURT**  
 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° 9

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations
<b>Plat imposé</b>																				
1.1 Laver et trier la roquette.																				
1.2 Tailler les légumes croquants.																				
1.3 Tailler les goujonnettes de poulet.																				
1.4 Préparer l'ail et les herbes.																				
1.5 Réaliser la sauce yaourt.																				
1.6 Paner à l'anglaise les goujonnettes.																				
1.7 Sauter les goujonnettes.																				
1.8 Monter les wraps.																				
1.9 Dresser les wraps et envoyer.																				
<b>Plat de conception</b>																				
À remplir par le candidat																				
2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

EVALUATION DU PLAT DES COMMIS

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

Date : **mardi 23 mai 2017 - matin**LE PLAT IMPOSÉ : **WRAP DE LÉGUMES CROQUANTS, GOUJONNETTE DE VOLAILLE PANÉE, SAUCE AU YAOURT**

CANDIDAT n° :

LE PLAT DE CONCEPTION :

Sujet n° 9		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 FARCIR UN FILET MIGNON DE PORC	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UN JUS CORSÉ ASIATIQUE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE 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			

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

Date : <b>mardi 23 mai 2017 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>WRAP DE LÉGUMES CROQUANTS, GOUJONNETTE DE VOLAILLE PANÉE, SAUCE AU YAOURT</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 9</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>	
<b>P H A S E  3</b>	<b>ÉVALUATION</b>  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	<b>TOTAL A</b>			
<b>P H A S E  4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>	- 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
	<b>DÉGUSTATION</b>	- 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	<b>TOTAL B</b>				
	Coefficient 1	<b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .</b>				
<b>PHASE n° 4 :</b> 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable		<b>N O T E</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 4,5 - = <b>TOTAL des POINTS</b> _____ /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 :