

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° 6****VENDREDI 19 MAI 2017 – 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 POMMES ALSACIENNE**

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. DÉPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE****2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE**

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	Études et réalisations techniques : résolution de problèmes professionnels – U42 <b>ÉPREUVE PRATIQUE de GÉNIE CULINAIRE</b>		

PLAT N° : 1	TARTE AUX POMMES ALSACIENNE							Base 8 personnes	Sujet n° 6	
DESCRIPTIF : Tarte à base de pâte brisée, garnie de quartiers de pomme et d'un appareil à crème prise sucré et saupoudré sucre glace.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1) <u>CONFECTIONNER LA PÂTE BRISÉE</u> : - Sabler le beurre avec la farine. - Incorporer le reste des ingrédients et fraiser. - Laisser reposer au frais.  2) <u>CONFECTIONNER L'APPAREIL À FLAN</u> : - Mélanger tous les éléments et passer au chinois.  3) <u>FONCER LES CERCLES</u> :  4) <u>PRÉPARER LES POMMES</u> : - Éplucher, citronner et couper en quartiers de 1 cm d'épaisseur.  5) <u>GARNIR ET CUIRE LES TARTES</u> : - Disposer les pommes et verser l'appareil. - Saupoudrer de sucre glace.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg	0,125		0,010			0,135		
	Crème	L		0,20				0,20		
	Lait	L		0,20				0,20		
	Œuf	Pce	1	3				4		
	LÉGUMERIE									
	Citron	Kg				0,100		0,100		
	Pomme Golden	Kg				0,600		0,600		
	ÉCONOMAT									
	Extrait de vanille	L		p.m						
	Farine	Kg	0,250					0,250		
	Sel	Kg	p.m							
	Sucre glace	Kg					0,050	0,050		
	Sucre semoule	Kg	0,025	0,100				0,125		
	DIVERS									
	Eau	L	0,05					0,05		
							</			

### 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 : vendredi 19 mai 2017  
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 -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Arête de poisson	Kg	0,200
Crabe vert	Kg	0,400
Encornet 0,15 kg/pce	Kg	0,300
Moule de bouchot	Kg	0,150
Queue de lotte cal. 1kg/pce	Pce	1
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Lait	L	0,50
Œuf	Pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Artichaut violet	Pce	4
Carotte	Kg	0,200
Citron jaune	Kg	0,100
Citron vert	Kg	0,100
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	0,5
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Poivron rouge	Kg	0,100
Pomme de terre BF 15	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,250
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,250
Citron confit au sel (1 pc)	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,20
<b>CAVE</b>		
Cognac	L	0,03
Vin blanc	L	0,15

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)

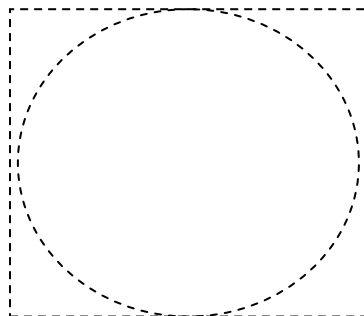
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Éléments de décor et de finition :

Croquis du dressage (facultatif) :



HRE4BRP

## BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 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 ALSACIENNE AUX POMMES**

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° 6

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 Confectionner la pâte brisée.																				
1.2 Confectionner l'appareil à flan.																				
1.3 Foncer les cercles.																				
1.4 Préparer les pommes.																				
1.5 Assembler et cuire.																				
1.6 Saupoudrer les tartes.																				
1.7 Dresser.																				
1.8																				
<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																				

ÉVALUATION DU PLAT COMMIS

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

Date : <b>vendredi 19 mai 2017</b> <b>après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>TARTE ALSACIENNE AUX POMMES</b>						
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :						
<b>Sujet n° 6</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>			
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION</b>  <b>PLANIFICATION</b>	- 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	<b>TOTAL A</b>						
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 1 <b>DÉPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE</b>	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 2 <b>RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS</b>	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 3 <b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE</b>	0	1	2	3		
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3		
		- Choix du matériel	0	1	2	3		
	<b>CONDUITE des COMMIS</b>	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3		
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3		
	<b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>	- 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	<b>TOTAL B</b>							
Coefficient 1,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B</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>vendredi 19 mai 2017</b> <b>après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>TARTE ALSACIENNE AUX POMMES</b>					
CANDIDAT n° : <b>Sujet n° 6</b>		LE PLAT DE CONCEPTION :					
		EXIGENCES				OBSERVATIONS	
<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	TOTAL A				
<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	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		<b>N</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 <b>O</b> <b>T</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 <b>E</b> _____ / 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 :							