

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° 3****JEUDI 18 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 :

**TARTE FINE NORMANDE, CRÈME AU CALVADOS**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

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. DÉCOUPER À CRU UNE CAILLE****2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE FOND BRUN DE CAILLE****3. FARCIR UN LÉGUME**

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		

## ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

[illegible]

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat

DATE : jeudi 18 mai 2017 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 3

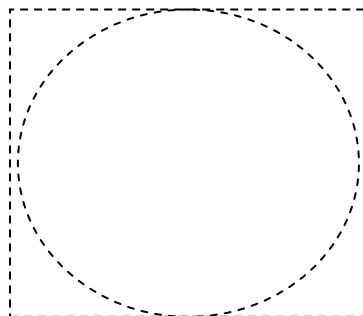
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Caille PAC	Pce	4
Crépine de porc	Kg	0,200
Poitrine fumée tranchée	Pce	4
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,25
Fourme d'Ambert	Kg	0,100
Fromage de chèvre mi-sec	Kg	0,050
Œuf	Pce	4
Parmesan râpé	Kg	0,050
<b>LÉGUMERIE</b>		
Asperge verte	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	0,5
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Oignon gros	Kg	0,250
Persil plat	Botte	0,25
Poivron rouge	Kg	0,300
Pomme de terre	Kg	0,600
Tomate garniture (50 g/pce)	Pce	6
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Feuille de brick	Pce	4
Fond blanc de volaille	L	1
Fond brun de volaille	L	0,50
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Raisin sec blond	Kg	0,050
<b>CAVE</b>		
Porto	L	0,08
Vin blanc	L	0,25
Vin rouge	L	0,50

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 : **TARTE FINE NORMANDE, CRÈME AU CALVADOS**

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° 3

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 Émincer les oignons.																				
1.2 Étuver les oignons.																				
1.3 Abaisser, piquer et détailler la pâte.																				
1.4 Marquer en cuisson les disques.																				
1.5 Détailler, sauter et flamber les boudins.																				
1.6 Réaliser la sauce au Calvados.																				
1.7 Tailler la brunoise et la julienne de pomme.																				
1.8 Monter les tartes fines.																				
1.9 Dresser 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 DU COMMIS

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

Date : <b>jeudi 18 mai 2017 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>TARTE FINE NORMANDE, CRÈME AU CALVADOS</b>						
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :						
<b>Sujet n° 3</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>DÉCOUPER À CRU UNE CAILLE</b>	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 2 <b>RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE FOND BRUN DE VOLAILLE</b>	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 3 <b>FARCIR UN LÉGUME</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>jeudi 18 mai 2017 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>TARTE FINE NORMANDE, CRÈME AU CALVADOS</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 3</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
		- Températures des mets	0	1	2	3
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
	<b>DÉGUSTATION</b>	- Assaisonnements...	0	1	2	3
		<b>TOTAL B</b>				
		Coefficient 0,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .</b>			
	PHASE n° 4 : 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 :						