

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° 2**MERCREDI 17 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 :

**BROCHETTE DE DINDE, SAUCE THAÏ,
BOHÉMIENNE DE LÉGUMES**

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. HABILLER ET FILETER LES ROUGETS

2. RÉALISER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE

**3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLE
DE BRICK**

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		

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	BROCHETTE DE DINDE MARINÉE SAUCE THAÏ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES						Base 8 personnes	Sujet n° 2			
DESCRIPTIF : Brochette composée de cubes de dinde, de rondelles de courgette et de cubes de poivron, marinés avec du gingembre, des graines de sésame et de la sauce soja. La brochette est sautée à l'huile d'olive et glacée à la sauce thaï. La garniture est composée d'une bohémienne de légumes.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES						VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES									
		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) BROCHETTE : - Parer les filets de dinde. Détailler en cubes réguliers de 40 g. - Tailler des rondelles de courgette de 3 mm et des cubes de poivron de 3 cm de section. - Piquer les éléments en brochette puis mariner avec du gingembre haché, miel, des échalotes ciselées, de la citronnelle, de la coriandre fraîche, des graines de sésame et de la sauce soja. - Mariner au frais pendant 1 heure. - Sauter à l'huile d'olive, puis ajouter de la coriandre hachée.	BOUCHERIE										
	Filet de dinde	Kg	1,000						1,000		
	LÉGUMERIE										
	Aubergine	Kg			0,200				0,200		
	Citronnelle	Botte	0,10			0,10			0,20		
	Coriandre	Botte	0,250						0,250		
	Courgette	Kg	0,100		0,200				0,300		
	Échalote	Kg	0,050						0,050		
	Gingembre frais	Kg	0,025						0,025		
	Oignon	Kg			0,200				0,200		
	Poivron rouge	Kg	0,250		0,150				0,400		
	Tomate	Kg			0,250				0,250		
	ÉCONOMAT										
5 épices chinoises	Kg				0,010			0,010			
Brochette bois	Pce	8						8			
Sésame	Kg	0,02	0,010					0,030			
Huile d'olive	L	0,15		0,10				0,25			
Miel	Kg	0,100						0,100			
Sauce soja	L	0,15						0,15			
Vinaigre de riz	L		0,10					0,10			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
À L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS				
							COÛT MATIÈRES				
4) DÉCOR : - Décorer de tiges de citronnelle.											

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 : mercredi 17 mai 2017
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Crevette 40/60	Kg	0,100
Rouget barbet 0,400 kg/pce	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	4
Parmesan bloc	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Basilic	Botte	0,5
Carotte	Kg	0,200
Ciboulette	Botte	0,5
Citron	Pce	1
Courgette	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,100
Fenouil bulbe	Kg	0,300
Fève	Kg	0,250
Poivron jaune	Kg	0,150
Poivron rouge	Kg	0,250
Pomme de terre bintje	Kg	0,500
Tomate garniture (50 g/pce)	Pce	4
Tomate TV	Kg	0,250
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Feuille de brick	Pce	4
Huile olive	L	0,25
Pain d'épices	Kg	0,100
Safran	Kg	0,001
Tandoori	Kg	0,010
Vinaigre de Xérès	L	0,10
CAVE		
Pastis	L	0,05
Vin blanc	L	0,25

*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)

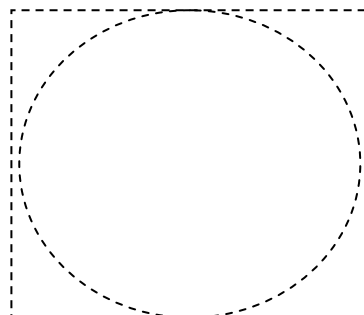
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Éléments de décor et de finition :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé : **BROCHETTE DE DINDE MARINÉE, SAUCE THAÏ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES**

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° 2

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 Tailler les légumes.																				
1.2 Monder, concasser les tomates.																				
1.3 Parer et détailler les filets de dinde.																				
1.4 Monter les brochettes. Mariner.																				
1.5 Étuver les poivrons et sauter les aubergines, assembler.																				
1.6 Sauter les brochettes.																				
1.7 Réaliser la sauce Thaï.																				
1.8 Glacer les brochettes.																				
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																				

EVALUATION DU PLAT DU COMMIS

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

Date : mercredi 17 mai 2017 Après-midi CANDIDAT n° :		LE PLAT IMPOSÉ : BROCHETTE DE DINDE, SAUCE THAÏ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES LE PLAT DE CONCEPTION :					
Sujet n° 2		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 HABILLER ET FILETER LES ROUGETS	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLE DE BRICK	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 : mercredi 17 mai 2017		LE PLAT IMPOSÉ : BROCHETTE DE DINDE, SAUCE THAÏ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES				
Après-midi		LE PLAT DE CONCEPTION :				
CANDIDAT n° :						
Sujet n° 2		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
	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 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 E _____ / 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 :						