

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° 10****DATE : MARDI 29 MAI 2018 – 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 :

**CRÈME DE LENTILLE AUX MOULES**

Mode de dressage imposé :

**EN SOUPIÈRE**

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 UNE CUISSE DE VOLAILLE****2. RÉALISER UNE SAUCE LIÉE AU FRUIT****3. FRIRE UN LÉGUME**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

SESSION	EXAMEN	Durée	<b>3 heures 30</b>
2018	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>		

**DATE : Mardi 29 mai 2018 – Après-midi**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 10**

**Nom du plat de conception :**

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

<b>PANIER</b> <b>Denrées disponibles</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Blanc de poulet	Kg	0,150
Crépine de porc	Kg	0,100
Cuisses de pintadeau (4x0,180kg)	Kg	0,720
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,30
Œuf	Pce	5
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Banane	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,300
Courgette	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,050
Framboise	Kg	0,050
Oignon	Kg	0,200
Patate douce	Kg	0,500
Persil plat	Botte	0,25
Poire passe crassane	Kg	0,250
Pomme Golden	Kg	0,250
Pommes de terre Charlotte	Kg	0,500
Tomates TV (4 x 0,050 kg)	Kg	0,200
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	Kg	0,100
Farine à tempura	Kg	0,200
Fond brun clair	L	0,50
Huile d'olive	L	0,10
Sucre roux	Kg	0,050
Vinaigre de framboise	L	0,05
<b>CAVE</b>		
Calvados	L	0,05
Cidre	L	0,10
Vin rouge	L	0,30
<b>SURGELÉS</b>		
Cassis	Kg	0,100
Framboise brisure	Kg	0,100

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :  
 curry, paprika, concentré de tomates, thym, laurier etc...*

Descriptif PROFESSIONNEL  
 du plat de conception (Présentation synthétique)

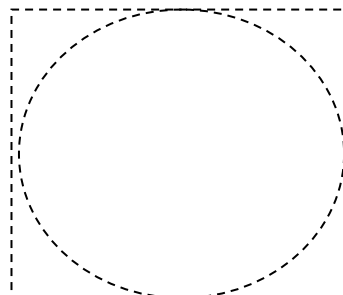
**Élément principal :**

**Sauce :**

**Garnitures :**

**Finitions :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



Plat imposé : **CRÈME DE LENTILLE AUX MOULES**  
Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis = .....

\_\_\_\_\_ = phase techniques gestuelles

----- = phase de cuisson, refroidissement

N = Phase de nettoyage

D = Démonstrations

**SUJET n° 10**

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 Éplucher les légumes.																				
1.2 Réaliser les taillages.																				
1.3 Marquer le potage en cuisson.																				
1.4 Cuire les champignons à blanc.																				
1.5 Cuire et décoquiller les moules.																				
1.6 Mixer et passer le potage.																				
1.7 Rectifier l'assaisonnement.																				
1.8 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																				

**ANALYSE DU PLAT DES COMMIS**

PLAT IMPOSÉ	CRÈME DE LENTILLE AUX MOULES							Base 8 personnes	Sujet n° 10		
DESCRIPTIF : Crème de lentille parfumée au jus des moules et garnie de moules décortiquées et de champignons escalopés cuits à blanc.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR			
	PHASES ESSENTIELLES										
<b>1) CUISSON MARINIÈRE :</b> - Gratter et laver les moules. - Disposer les moules dans un rondou, mouiller au vin blanc, parsemer d'échalotes ciselées, couvrir, cuire à feu vif quelques instants en remuant. - Décoquiller les moules, réserver le jus de cuisson et les moules au frais.  <b>2) POTAGE :</b> - Tailler la garniture aromatique en paysanne, suer au beurre, ajouter les lentilles, mouiller au fond blanc froid et au jus de moules. - Cuire à frémissement. - Mixer, crémier, réduire, passer au chinois. - Rectifier l'assaisonnement et la texture avec le jus de cuisson des champignons.  <b>3) CHAMPIGNONS À BLANC :</b> - Escaloper les champignons, les cuire à blanc. Réserver.  <b>4) DRESSAGE :</b> - Dresser en soupière, remettre en température les garnitures et dresser avec la crème de lentille. Décorer avec des pluches de cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
	<b>POISSONNERIE</b>										
	Moules	Kg	1					1			
	<b>CRÉMERIE</b>										
	Beurre	Kg		0,030	0,020			0,050			
	Crème liquide	L		0,25				0,25			
	<b>LÉGUMERIE</b>										
	Ail	Kg		0,020				0,020			
	Carotte	Kg		0,050				0,050			
	Cerfeuil	Botte					0,10	0,10			
	Champignon de Paris	Kg			0,200			0,200			
	Citron	Kg			0,110			0,110			
	Échalote	Kg	0,050					0,050			
	Oignon	Kg		0,100				0,100			
	Persil plat	Botte	0,25					0,25			
	Poireau	Kg		0,050				0,050			
	<b>ÉCONOMAT</b>										
	Fond blanc de veau	L		2				2			
	Lentille verte	Kg		0,200				0,200			
	<b>CAVE</b>										
	Vin blanc	L	0,10					0,10			
	<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES			
	EN SOUPIÈRE							ASSAISONNEMENTS			
								COÛT MATIÈRES			

## 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

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

Date : <b>Mardi 29 mai 2018</b> <b>Après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>CRÈME DE LENTILLE AUX MOULES</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 10</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	0	1	2	3	
		<b>FARCIR UNE CUISSE DE VOLAILLE</b>					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		<b>RÉALISER UNE SAUCE LIÉE AU FRUIT</b>					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		<b>FRIRE UN LÉGUME</b>					
		- 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	2. Maîtrise acceptable	Les exigences s'évaluent en points entiers			
Noms des membres de la commission d'interrogation :		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé	Émargement			

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

Date : <b>Mardi 29 mai 2018</b> <b>Après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>CRÈME DE LENTILLE AUX MOULES</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 10</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
	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 :						