

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**DATE : MERCREDI 23 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 :

**QUICHE AUX ÉPINARDS ET MOULES
ÉMULSION AU GINGEMBRE ET CITRON VERT**

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. APPLIQUER DEUX CUISSONS AUX COQUELETS

2. CONFECTIONNER UN JUS AUX ÉCREVISSES

**3. RÉALISER UNE GARNITURE
À BASE DE POMME DE TERRE**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
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 ÉPREUVE PRATIQUE de GÉNIE CULINAIRE		

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Mercredi 23 mai 2018 – 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 -		
BOUCHERIE		
Coquelet PAC (0,600 Kg)	Pce	2
POISSONNERIE		
Écrevisse surgelée	Kg	0,250
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	4
Roquefort	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Asperge verte	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,600
Champignon de Paris	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,100
Estragon	Botte	0,25
Oignon gros	Kg	0,100
Oignon rouge	Kg	0,200
Persil plat	Botte	0,10
Pomme de terre Charlotte	Kg	1,000
Tomate garniture 0,060 Kg	Pce	6
ÉCONOMAT		
Feuille de brick	Pce	4
Huile de tournesol	L	0,10
Miel	Kg	0,075
Pain de mie (tranche)	Pce	4
Raisin sec blond	Kg	0,030
CAVE		
Cognac	L	0,05
Porto	L	0,05
Vin blanc	L	0,20

*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)

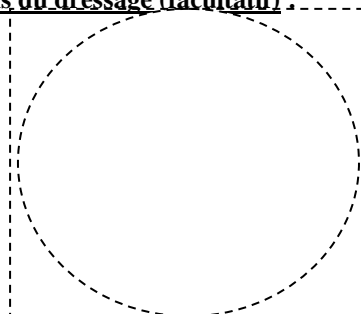
Élément principal :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé : **QUICHE AUX ÉPINARDS ET MOULES,
ÉMULSION AU GINGEMBRE ET CITRON VERT**

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° 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 Réaliser la pâte brisée.																				
1.2 Cuire les moules à la marinière.																				
1.3 Sauter les épinards.																				
1.4 Foncer les cercles et laisser reposer.																				
1.5 Réaliser l'appareil à crème prise.																				
1.6 Garnir et cuire les quiches.																				
1.7 Réaliser la réduction de marinière.																				
1.8 Émulsionner et terminer.																				
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																				

ANALYSE DU PLAT DU COMMIS

PLAT IMPOSÉ	QUICHE AUX ÉPINARDS ET MOULES, ÉMULSION AU GINGEMBRE ET CITRON VERT								Base 8 personnes	Sujet n° 2	
DESCRIPTIF : Fond de pâte Brisée, garni de moules cuites à la marinière et d'épinards sautés au beurre, d'une crème prise et accompagné d'une réduction aromatique émulsionnée au beurre parfumée au gingembre et citron vert.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE - Confectionner la pâte Brisée, fonder deux cercles. Laisser reposer. 2) GARNITURE - Cuire les moules à la marinière, décortiquer. - Équeuter et laver les épinards. Sauter au beurre avec une demi gousse d'ail. Refroidir et égoutter les épinards. 3) APPAREIL À CRÈME PRISE - Préparer l'appareil à crème prise. 4) MONTAGE ET CUISSON - Garnir les fonds de tarte. - Ajouter l'Emmenthal râpé. - Cuire à 180 °C. 5) ÉMULSION DE MARINIÈRE - Réduire le jus de citron vert et le jus de marinière. - Crémier et réduire. - Émulsionner au beurre. - Parfumer au gingembre râpé.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Moule de bouchot	Kg		1,000					1,000		
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,125	0,050				0,150	0,325		
	Emmenthal râpé	Kg					0,080		0,080		
	Crème liquide	L			0,20			0,05	0,25		
	Lait	L			0,20				0,20		
	Œuf (jaune)	Pce	1						1		
	Œuf	Pce			3				3		
	Ail gousse	Kg		0,010					0,010		
	Citron vert	Pce						1	1		
	Échalote	Kg		0,100					0,100		
	Épinard	Kg		0,500					0,500		
	Gingembre frais	Kg						0,020	0,020		
	Persil plat	Botte		0,10					0,10		
	ÉCONOMAT										
	Farine	Kg	0,250						0,250		
	Eau	L	0,050								
	Piment d'Espelette	Kg				Pm		Pm	Pm		
	CAVE										
	Vin blanc	L		0,15					0,15		
	DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES				
	AU PLAT										
							ASSAISONNEMENTS				
COÛT MATIÈRES											

ANNEXE n°3 FICHE DE 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 : Mercredi 23 mai 2018 Après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : QUICHE AUX ÉPINARDS ET MOULES ÉMULSION AU GINGEMBRE ET CITRON VERT					
CANDIDAT n° : Sujet n° 2		LE PLAT de CONCEPTION :					
		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 APPLIQUER DEUX CUISSONS AUX COQUELETS	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 CONFECTIONNER UN JUS AUX ÉCREVISSES	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE	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 2. Maîtrise acceptable Les exigences s'évaluent en points entiers 1. Maîtrise insuffisante 0. Non maîtrisé							
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 23 mai 2018 Après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : QUICHE AUX ÉPINARDS ET MOULES ÉMULSION AU GINGEMBRE ET CITRON VERT					
CANDIDAT n° : Sujet n° 2		LE PLAT de CONCEPTION :					
		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	
	DÉGUSTATION	- 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		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 :