

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

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie culinaire

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° 3**DATE : JEUDI 24 MAI 2018 - 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 :

MESCLUN D'ŒUF POCHÉ ET CRUMBLE SALÉ

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. FARCIR LES SUPRÊMES DE PINTADE**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE D'ASPERGES**

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		

DATE : Jeudi 24 mai 2018 - Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 3

Nom du plat de conception :

A remplir par le candidat – 4 couverts

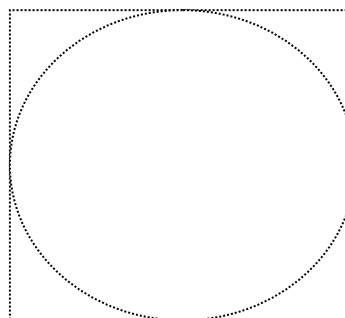
PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Aileron de volaille	Kg	0,200
Blanc de dinde	Kg	0,100
Chorizo fort	Kg	0,080
Suprême de pintade	Pce	4
POISSONNERIE		
Crabe vert	Kg	0,250
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,30
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,025
Asperge verte	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,200
Céleri rave	Kg	0,500
Champignon de Paris	Kg	0,400
Courgette	Kg	0,500
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	0,25
Haricot plat	Kg	0,250
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,2
Petits pois	Kg	0,200
Poivron rouge	Kg	0,250
Tomate TV	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Huile d'olive	L	0,30
Pain d'épices	Kg	0,050
Riz rond Arborio	Kg	0,200
CAVE		
Cognac	L	0,05
Vin blanc	L	0,30

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)

Vous expliquerez les phases techniques de chaque élément. Vous pouvez vous aider d'un croquis du dressage de votre assiette.

Élément principal :Sauce :Garnitures :Finitions :Croquis du dressage (facultatif) :

Plat imposé : **MESCLUN D'ŒUF POCHÉ
ET CRUMBLE SALÉ**
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° 3

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 Laver les légumes.																				
1.2 Tailler les poivrons.																				
1.3 Pocher les œufs.																				
1.4 Réaliser le crumble salé et cuire.																				
1.5 Confire les poivrons.																				
1.6 Tailler la julienne de coppa et les copeaux de parmesan.																				
1.7 Torréfier les pignons de pin.																				
1.8 Réaliser la vinaigrette.																				
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	MESCLUN D'OEUF POCHÉ ET CRUMBLE SALÉ								Base 8 personnes	Sujet n° 3	
DESCRIPTIF : Mesclun assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, accompagné d'un oeuf poché, de pignons de pins torréfiés, de copeaux de parmesan, d'une julienne de coppa, de poivrons											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) <u>SALADE</u> - Rincer le mesclun. - Réaliser une vinaigrette au vinaigre balsamique. 2) <u>OEUF POCHÉ</u> - Pocher les oeufs. - Rafraîchir. 3) <u>GARNITURE</u> - Torréfier les pignons de pin. - Tailler une julienne de coppa. - Réaliser des copeaux de parmesan avec un économome. - Émincer en lanières les poivrons et confire à l'huile. 4) <u>CRUMBLE SALÉ</u> - Réaliser le crumble. - Parsemer sur une plaque à pâtisserie, refroidir. - Cuire à 180 °C. 5) <u>FINITION</u> - Dresser à votre convenance.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	BOUCHERIE										
	Coppa	Kg			0,100			0,100			
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg				0,050		0,050			
	Oeuf extra-frais	Pce		8				8			
	Parmesan bloc	Kg			0,100	0,050		0,150			
	LÉGUMERIE										
	Mesclun	Kg	0,150					0,150			
	Poivron jaune	Kg			0,200			0,200			
	ÉCONOMAT										
	Farine	Kg				0,050		0,050			
	Huile d'olive	L	0,15		0,10			0,25			
	Pignon de pin	Kg			0,050			0,050			
	Vinaigre balsamique	L	0,05					0,05			
	Vinaigre d'alcool	L		0,10				0,10			
<u>DRESSAGE :</u>						TOTAL DENRÉES					
À L'ASSIETTE						ASSAISONNEMENTS					
						COÛT MATIÈRES					

ANNEXE n° 3 CRITÈRES 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 : Jeudi 24 mai 2018 - Matin				LE PLAT IMPOSÉ : MESCLUN D'ŒUF POCHÉ ET CRUMBLE SALÉ					
CANDIDAT n° :				LE PLAT DE CONCEPTION :					
Sujet n° 3		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 A S E 2	RÉALISATION	- Techniques	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 1 FARCIR LES SUPRÊMES DE PINTADE	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE D'ASPERGES	0	1	2	3			
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3			
		- Choix du matériel	0	1	2	3			
		- 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 1. Maîtrise insuffisante 0. Non maîtrisé Les exigences s'évaluent en points entiers									
Noms des membres de la commission d'interrogation :					Émargement				

HRE4BRP

BTS Hôtellerie – Restauration

Session 2018

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Document à destination des membres du jury

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

Date : Jeudi 24 mai 2018 - Matin		LE PLAT IMPOSÉ : MESCLUN D'ŒUF POCHÉ ET CRUMBLE SALÉ									
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :									
Sujet n° 3		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					
		TOTAL A									
		Coefficient 0,5									
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					
		DÉGUSTATION	- Températures des mets	0	1	2		3			
			- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2		3			
	- Assaisonnements...		0	1	2	3					
	TOTAL B										
	Coefficient 0,5										
	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .										
	PHASE n° 4 :		N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 E _____ / 4,5 <div style="text-align: right;">=</div>								
3. Qualité gastronomique											
2. Commercialisable											
1. Consommable mais non commercialisable											
0. Non commercialisable		<div style="text-align: right;">- / 20</div>									
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 :