

**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	<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° 11****DATE : MERCREDI 30 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 :

**CROUSTADE DE FRUITS DE MER**

Mode de dressage imposé :

**4 PORTIONS AU PLAT ET 4 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. PARER ET DÉTAILLER LA JOUE DE PORC****2. APPLIQUER UNE CUISSON EN RAGOÛT À BRUN****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE  
À BASE DE PÂTE À FILO**

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 : Mercredi 30 mai 2018 - Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 11

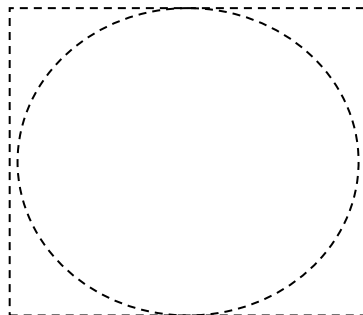
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Joue de Porc	Kg	0,800
Poitrine fumée tranchée	Kg	0,100
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,125
Cantal	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,25
Mascarpone	Kg	0,100
Œuf	Pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Carotte	Kg	0,400
Champignon de Paris	Kg	0,250
Citron vert	Pce	1
Échalote	Kg	0,050
Fenouil bulbe	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,150
Orange	Pce	3
Pleurote	Kg	0,200
Pois gourmand	Kg	0,100
Pomelos rose	Pce	1
Sauge fraîche	Botte	0,125
Tomate TV	Kg	0,600
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Farine	Kg	0,080
Fonds brun de veau lié PAI	Kg	0,060
Miel	Kg	0,050
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050
Pâte à filo (feuille)	Pce	4
Vinaigre de Xérès	L	0,05
<b>CAVE</b>		
Vin rouge	L	0,5
<b>SURGELÉ</b>		
Petits pois	Kg	0,350

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 : **CROUSTADE DE FRUITS DE MER**

Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis = .....

N = Phase de nettoyage

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

D = Démonstrations

----- = phase de cuisson, refroidissement

**SUJET n° 11**

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 Effectuer les préparations préliminaires.																				
1.2 Tailler les légumes.																				
1.3 Détailler et monter les croustades.																				
1.4 Cuire les éléments de la garniture.																				
1.5 Cuire les croustades.																				
1.6 Confectionner la sauce veloutée.																				
1.7 Décoquiller les moules.																				
1.8 Terminer la sauce veloutée.																				
1.9 Dresser et envoyer.																				
<b>Plat de conception</b>																				
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	CROUSTADE DE FRUITS DE MER							Base 8 personnes	Sujet n° 11
<b>DESCRIPTIF :</b> Croustade en pâte feuilletée garnie de crevettes décortiquées, de moules de bouchot, de champignons de Paris escalopés et nappée d'un velouté de poisson crémé.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES								
<b>1) CROUSTADE</b> - Détailler à l'emporte-pièce de 100 mm 16 disques de feuilletage. - Évider les 8 disques supérieurs à l'emporte-pièce de 80 mm. - Coller à la dorure 1 disque plein et 1 disque évidé. Chiqueter et dorer. - Cuire au four à 180°C.  <b>2) GARNITURE</b> - Escaloper, cuire à blanc les champignons de Paris. Réserver le jus. - Égoutter les crevettes décortiquées. - Cuire les moules à la marinière. Décoquiller. Réserver le jus.  <b>3) VELOUTÉ DE POISSON</b> - Réhydrater le fumet. - Confectionner un roux blanc. - Ajouter au fumet les jus de moules et de champignons réservés. - Confectionner le velouté, crémier et monter au beurre.  <b>4) FINITION</b> - Réchauffer, garnir les croustades et napper de velouté. - Dresser sur papier gaufré.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT
	<b>POISSONNERIE</b>								
	Crevette décortiquée	Kg		0,200			0,200		
	Moule de bouchot	Kg		1			1		
	<b>CRÈMERIE</b>								
	Beurre	Kg		0,050	0,090		0,140		
	Crème liquide	L			0,20		0,20		
	Œuf	Pce	1				1		
	<b>LÉGUMERIE</b>								
	Champignon de Paris	Kg		0,250			0,250		
	Citron	Pce		1			1		
	Échalote	Kg		0,050			0,050		
	Persil plat	Botte		0,25			0,25		
	<b>ÉCONOMAT</b>								
	Farine	Kg			0,040		0,040		
	Fumet PAI	Kg			0,030		0,030		
	<b>CAVE</b>								
	Vin blanc sec	L		0,10			0,10		
	<b>SURGELÉ</b>								
	Pâte feuilletée (plaque)	Pce	1				1		
	<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES	
	<b>4 À L'ASSIETTE</b> <b>4 AU PLAT</b>							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>Mercredi 30 mai 2018</b> <b>Matin</b>		<b>LE PLAT IMPOSÉ : CROUSTADE DE FRUITS DE MER</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 11</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>PARER ET DÉTAILLER LA JOUE DE PORC</b>					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		<b>APPLIQUER UNE CUISSON EN RAGOÛT À BRUN</b>					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		<b>CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE PÂTE À FILO</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 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>Mercredi 30 mai 2018</b>		<b>LE PLAT IMPOSÉ : CROUSTADE DE FRUITS DE MER</b>				
Matin CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 11</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 :						