

**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° 8****DATE : LUNDI 28 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 :

**ŒUF MOLLET BAYONNAISE**

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. MENER UNE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE  
SUR LE FILET MIGNON****2. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE CHOU****3. RÉALISER UNE CROûTE MODERNE**

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 : **Lundi 28 mai 2018****Après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : **8**

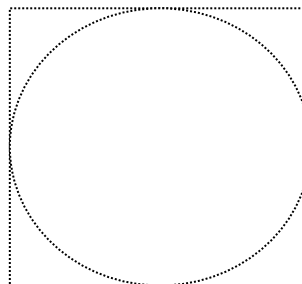
Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
<b>Filet mignon de porc</b>	<b>Kg</b>	<b>0,700</b>
Poitrine de porc fumée tranchée	Kg	0,100
Tendron de veau	Kg	0,200
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,30
Gruyère râpé	Kg	0,100
Mimolette (vieille)	Kg	0,060
Œuf	Pce	5
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,030
Brocoli	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,200
Chou fleur	Kg	0,200
Chou frisé	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,100
Oignon rouge	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,20
Poireau	Kg	0,300
Pleurote	Kg	0,300
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600
Tomate TV	Kg	0,150
<b>ÉCONOMAT</b>		
Amande effilée	Kg	0,050
Chapelure blanche	Kg	0,150
Cumin, genièvre	Kg	Pm
Farine	Kg	0,400
Fond blanc de volaille	L	0,25
Jus de veau lié	Kg	PM
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,030
Pain d'épices	Kg	0,080
Quinoa	Kg	0,150
Raisin sec blond	Kg	0,020
<b>CAVE</b>		
Bière ambrée	L	0,25

*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)

**Pièce principale :****Sauce :****Garnitures :****Finitions :****Croquis du dressage (facultatif) :**

Plat imposé : **ŒUF MOLLET BAYONNAISE**

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° 8

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 Réaliser les préparations préliminaires.																				
1.2 Tailler et cuire la piperade.																				
1.3 Cuire les œufs mollets.																				
1.4 Étuver les artichauts.																				
1.5 Confectionner la sauce mayonnaise.																				
1.6 Émincer la chiffonnade de laitue et tailler la julienne de jambon.																				
1.7 Émulsionner le jus d'artichaut.																				
1.8 Napper les œufs mollets.																				
1.9 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 DU COMMIS

- 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>Lundi 28 mai 2018</b> <b>Après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>ŒUF MOLLET BAYONNAISE</b>					
CANDIDAT n° : <b>Sujet n° 8</b>		LE PLAT de CONCEPTION :					
		EXIGENCES	OBSERVATIONS				
<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		TOTAL A				
<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>MENER UNE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE SUR LE FILET MIGNON</b>					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		<b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE CHOU</b>					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		<b>RÉALISER UNE CROÛTE MODERNE</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	0	1	2	3	
Temps / Espace							
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 : <b>Lundi 28 mai 2018</b> <b>Après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>ŒUF MOLLET BAYONNAISE</b>				
CANDIDAT n° : <b>Sujet n° 8</b>		LE PLAT de CONCEPTION :				
		EXIGENCES			OBSERVATIONS	
<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	TOTAL A			
<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
		TOTAL B				
		TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .				
		Coefficient 1				
	PHASE n° 4 : 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 - = 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 :						