

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° 1**DATE : MERCREDI 23 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 :

TARTELETTE AU CHOCOLAT ET NOISETTES CAMELISÉES

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. LEVER LES FILETS DE BAR

2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE PULPE DE LÉGUME
--

3. CONFECTIONNER UN RISOTTO

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 : Mercredi 23 mai 2018 - Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 1

Nom du plat de conception :

A remplir par le candidat – 4 couverts

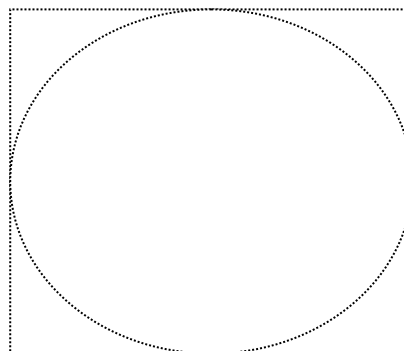
PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Bar (pièce de 0,400 kg)	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,35
Gorgonzola	Kg	0,100
Œuf	Pce	2
Parmesan en bloc	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,025
Asperge verte	Kg	0,500
Aubergine	Kg	0,600
Basilic	Botte	0,2
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,3
Poivron jaune	Kg	0,300
Poivron rouge	Kg	0,300
Tomate garniture	Pce	4
ÉCONOMAT		
Cèpe séché	Kg	0,030
Chapelure blanche	Kg	0,100
Olive noire	Kg	0,100
Pain d'épices	Kg	0,060
Pignon de pin	Kg	0,050
Riz Arborio	Kg	0,200
Tomate confite	Kg	0,020
CAVE		
Noilly Prat	L	0,10
Vin blanc	L	0,40
SURGELÉS		
Supion	Kg	0,250

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 :

**TARTELETTE AU CHOCOLAT ET NOISETTES
CARAMÉLISÉES**

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° 1

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations
Plat imposé																ANALYSE DU PLAT DU COMMIS				
1.1 Réaliser la pâte brisée.																				
1.2 Abaisser et foncer les cercles.																				
1.3 Concasser les amandes.																				
1.4 Caraméliser les amandes.																				
1.5 Cuire à blanc les tartelettes.																				
1.6 Réaliser la ganache chocolat, garnir les tartelettes.																				
1.7 Réaliser la crème anglaise.																				
1.8 Refroidir.																				
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																				

PLAT IMPOSÉ		TARTELETTE AU CHOCOLAT ET NOISETTES							Base 8 personnes		Sujet n° 1
DESCRIPTIF : Tartelettes à base de pâte brisée garnies d'une ganache et décorées de noisettes concassées caramélisées, servies avec une crème anglaise.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR	
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PÂTE BRISÉE - Réaliser une pâte brisée sucrée. - Foncer huit cercles individuels à tarte. - Cuire à blanc à 180 °C.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,125					0,125			
	Crème liquide	L		0,40				0,40			
	Lait	L				0,50		0,50			
	Œuf (jaune)	Pce	1			4		5			
	ÉCONOMAT										
	Chocolat au lait	Kg		0,100				0,100			
	Chocolat noir	Kg		0,200				0,200			
	Eau	L	0,05		0,05			0,10			
	Farine	Kg	0,250					0,250			
	Noisette entière	Kg			0,100			0,100			
	Sucre semoule	Kg	0,050		0,100	0,080		0,230			
	Vanille liquide	L				0,001		0,001			
	2) GANACHE - Bouillir la crème. - Verser sur les chocolats. - Homogénéiser. - Garnir les tartelettes et refroidir.										
3) NOISETTES CARAMÉLISÉES - Marquer en cuisson un caramel blond. - Plonger les noisettes dans le caramel. - Débarasser sur silpat, refroidir et concasser.											
4) CRÈME ANGLAISE - Confectionner une crème anglaise.											
5) FINITION - Décorer les tartelettes avec les noisettes.	DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES				
	À L'ASSIETTE						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 : Mercredi 23 mai 2018		LE PLAT IMPOSÉ : TARTELETTE AU CHOCOLAT ET NOISETTES CARAMÉLISÉES					
Matin		LE PLAT DE CONCEPTION :					
CANDIDAT n° :							
Sujet n° 1		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	0	1	2	3	
		LEVER LES FILETS DE BAR					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE PULPE DE LÉGUME					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UN RISOTTO					
		- 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			
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Émargement					

Date : Mercredi 23 mai 2018 Matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTELETTE AU CHOCOLAT ET NOISETTES CARAMÉLISÉES LE PLAT DE CONCEPTION :							
CANDIDAT n° : Sujet n° 1									
		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			
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3			
	DÉGUSTATION	- Assaisonnements...	0	1	2	3			
		Coefficient 0,5	TOTAL B						
		Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B).						
		PHASE n° 4 :		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 :