

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° 6**DATE : VENDREDI 25 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 :

**SOUPE FROIDE D'ASPERGE ET CHORIZO,
CRÈME À LA MOUTARDE**

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 DEUX CUISSONS SUR LA CAILLE

2. RÉALISER UN JUS COURT AUX ÉPICES

**3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE
SEMOULE**

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 : **Vendredi 25 mai 2018 – Après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

A remplir par le candidat – 4 couverts

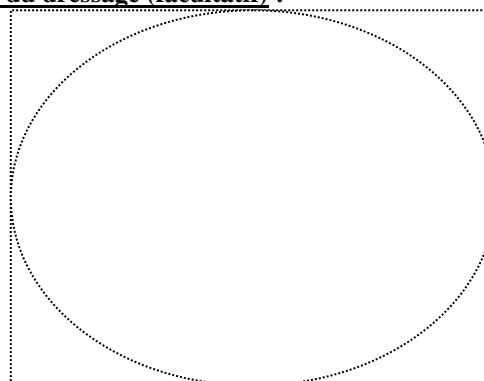
PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Caille (0,200 Kg/pce)	Pce	4
Chorizo fort	Kg	0,050
Crépine	Kg	0,050
Poitrine fumée	Kg	0,100
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,025
Carotte	Kg	0,200
Céleri rave	Kg	0,300
Cerfeuil	Botte	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,300
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	0,25
Oignon	Kg	0,100
Persil	Botte	0,25
Pleurote	Kg	0,300
Pomme de terre Bintje	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Chapelure blonde	Kg	0,200
Fond brun de volaille	Kg	0,025
Huile d'olive	L	0,30
Olive noire	Kg	0,050
Olive verte	Kg	0,050
Semoule couscous	Kg	0,200
Thym	Botte	PM
CAVE		
Pineau des Charentes rouge	L	0,10
Vin blanc	L	0,10
SURGELÉS		
Cèpe bouchon	Kg	0,300
Pâte feuilletée beurre plaque	Pce	0,500

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 : **SOUPE FROIDE D'ASPERGE ET CHORIZO**
CRÈME À LA MOUTARDE
 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° 6

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 Éplucher et laver les légumes.																				
1.2 Tailler les éléments de la soupe.																				
1.3 Cuire la soupe.																				
1.4 Mixer, crémier, rectifier et refroidir.																				
1.5 Monter la crème moutarde.																				
1.6 Sauter les têtes d'asperge à l'huile d'olive.																				
1.7 Préparer les éléments de décor.																				
1.8 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

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)											
Date : Vendredi 25 mai 2018 Après-midi CANDIDAT n° :		LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE FROIDE D'ASPERGE ET CHORIZO CRÈME À LA MOUTARDE LE PLAT de CONCEPTION :									
Sujet n° 6		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 MENER DEUX CUISSONS SUR LA CAILLE	0	1	2	3					
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UN JUS COURT AUX ÉPICES	0	1	2	3					
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE SEMOULE	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							
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Émargement									

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)										
Date : Vendredi 25 mai 2018 Après-midi CANDIDAT n° :				LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE FROIDE D'ASPERGE ET CHORIZO CRÈME À LA MOUTARDE LE PLAT de CONCEPTION :						
Sujet n° 6		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 (Respect des règles du dressage imposé ou originalité) - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes...) - Qualité des finitions (Netteté des bordures...)	- Impression générale (Plat / Assiette)	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					
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 O T E REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 ____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS /20						
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Emargement :						

Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :