

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° 9**DATE : MARDI 29 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 :

**BOUILLON DE VOLAILLE ÉPICÉ,
BOHÉMIENNE DE LÉGUMES ET ŒUF POCHÉ**

Mode de dressage imposé :

ASSIETTE CREUSE

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. FRIRE UNE PRÉPARATION À BASE DE POISSON

2. CONFECTIONNER UNE SAUCE CRUSTACÉS

3. RÉALISER UNE GARNITURE À PARTIR D'ARTICHAUT

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		

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : **Mardi 29 mai 2018 - Matin**

N° de candidat :

N° de sujet : **9**

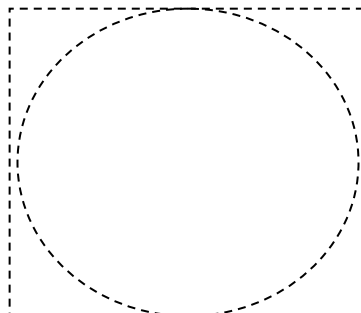
Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Carrelet (2 x 600 g)	Kg	1,200
Étrille ou crabe vert	Kg	0,300
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Artichaut Camus	Pce	4
Artichaut poivrade	Pce	4
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,300
Citron jaune	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,050
Épinard frais	Kg	0,300
Estragon	Botte	0,20
Oignon rouge	Kg	0,200
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,500
Tomate petite (50 g)	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Farine à tempura	Kg	0,200
Fumet de poisson	L	0,50
Huile d'olive	L	0,10
Lentille corail	Kg	0,100
Pâte filo	Pce	8
CAVE		
Bière blonde	L	0,25
Cognac	L	0,05
Eau gazeuse	L	0,50
Vin blanc	L	0,20

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 : **BOUILLON DE VOLAILLE ÉPICÉ,
BOHÉMIENNE DE LÉGUMES ET OEUF POCHÉ**
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° 9

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 Tailler les brunoises de légumes.																					
1.2 Marquer le bouillon de volaille.																					
1.3 Pocher les œufs.																					
1.4 Étuver les brunoises.																					
1.5 Détailler les croûtons et les passer au four.																					
1.6 Mettre au point le bouillon.																					
1.7 Frotter les croûtons, ébarber les œufs.																					
1.8 Apporter les finitions.																					
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																					

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

ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT IMPOSÉ	BOUILLON DE VOLAILLE ÉPICÉ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES ET ŒUF POCHÉ							Base 8 personnes	Sujet n° 9	
DESCRIPTIF : Bouillon de volaille parfumé au curry, gingembre et citronnelle, servi avec une brunoise de légumes étuvés et un œuf poché, accompagné de croûtons aillés.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1) BOUILLON DE VOLAILLE - Mouiller les ailerons de volaille à hauteur et les blanchir. - Ajouter la garniture aromatique. - Porter à ébullition, cuire 30 min. - Passer le bouillon à l'étamine et mettre au point. - Réserver.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
	BOUCHERIE									
	Aileron de volaille	Kg	0,500					0,500		
	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg				0,100		0,100		
	Œuf extra-frais	Pce			8			8		
2) BRUNOISE DE LÉGUMES ÉTUVÉE - Éplucher les poivrons. - Tailler les courgettes et les poivrons en brunoise. - Ciseler les oignons. - Étuvier séparément. - Réunir et réchauffer quelques minutes avec une gousse d'ail et la sauge ciselée. - Égoutter et réserver.	LÉGUMERIE									
	Ail	Kg	0,020	0,020		0,010		0,050		
	Carotte	Kg	0,200					0,200		
	Céleri branche	Kg	0,100					0,100		
	Cerfeuil	Botte					0,125	0,125		
	Champignon Paris	Kg	0,050					0,050		
	Citronnelle bâton	Pce	1					1		
	Courgette	Kg		0,300				0,300		
	Gingembre	Kg	0,050					0,050		
	Oignon	Kg	0,100	0,200				0,300		
	Poivron rouge	Kg		0,150				0,150		
	Sauge	Botte		0,125				0,125		
3) ŒUF POCHÉ - Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée.	ÉCONOMAT									
	Baguette	Pce				0,50		0,50		
	Clous de girofle	Pce	1					1		
	Curry	Kg	PM					PM		
	Huile d'olive	L		0,08				0,08		
	Sel	Kg	PM	PM		PM		PM		
	Vinaigre d'alcool	L			0,10			0,10		
5) FINITION, DRESSAGE - Réaliser des pluches de cerfeuil. - À l'aide d'un cercle, dresser au centre de l'assiette la brunoise, ajouter le bouillon autour et déposer l'œuf, le cerfeuil et les croûtons.	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
	ASSIETTE CREUSE							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 : Mardi 29 mai 2018 - Matin		LE PLAT IMPOSÉ : BOUILLON DE VOLAILLE ÉPICÉ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES ET ŒUF POCHÉ					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 9		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	0	1	2	3	
		FRIRE UNE PRÉPARATION À BASE DE POISSON					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UNE SAUCE CRUSTACÉS					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE GARNITURE À PARTIR D'ARTICHAUT					
		- 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 : Mardi 29 mai 2018 - Matin		LE PLAT IMPOSÉ : BOUILLON DE VOLAILLE ÉPICÉ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES ET ŒUF POCHÉ				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 9		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
	DÉGUSTATION	- 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 :			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 :