

**BTS Hôtellerie –Restauration Session 2016 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° 13 – NOUVELLE CALÉDONIE****MERCREDI 23 NOVEMBRE 2016****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'ordonnement 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 :

**RILLETTES DE SAUMON, COULIS DE POIVRON ET BLINIS**

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. FARCIR UN FILET MIGNON DE PORC****2. RÉALISER UN FLAN DE LÉGUME****3. CONFECTIONNER UNE SAUCE À BASE DE GASTRIQUE**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

SESSION	EXAMEN	Durée	<b>3 heures 30</b>
2016	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 : 23 NOVEMBRE 2016

N° de candidat :

N° de sujet : 13

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>		
Chair à saucisse	Kg	0,150
<b>Filet mignon de porc</b>	<b>Kg</b>	<b>0,600</b>
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,125
Crème fleurette	L	0,15
Lait	L	0,20
Œuf	Pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,050
Ananas	Pce	0,5
Carotte	Kg	0,300
Courgette	Kg	0,300
Épinard	Kg	0,200
Gingembre frais	Kg	0,030
Mangue	Pce	1
Oignon	Kg	0,250
Patate douce	Kg	0,400
Tomate	Kg	0,300
<b>ÉCONOMAT</b>		
Abricot sec	Kg	0,100
Chapelure	Kg	0,100
Farine	Kg	0,100
Fond brun de veau (PAI)	Kg	0,040
Miel	Kg	0,080
Pignon de pin	Kg	0,050
Pruneau	Kg	0,100
Vinaigre de vin rouge	Kg	0,100
<b>SURGELÉS</b>		
Oignon grelot	Kg	0,200
<b>CAVE</b>		
Rhum brun	L	0,05
Vin blanc	L	0,20

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie utilisés habituellement dans votre établissement : épices courantes, sucre, farine, huiles, concentré de tomate, thym, laurier...*

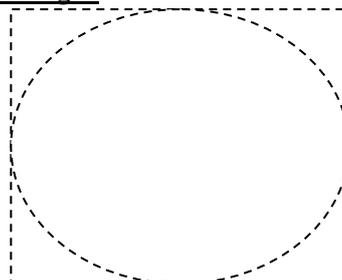
Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception  
**Pièce principale :**

**Sauce :**

**Garniture(s) :**

**Finition(s), décor :**

**Croquis du dressage :**



Plat imposé :  
**RILLETES DE SAUMON, COULIS DE POIVRON ET BLINIS**  
 Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

\_\_\_\_\_ = phases techniques gestuelles  
 - - - - - = phases de cuisson, refroidissement

N = nettoyage  
 D = démonstration aux commis

SUJET n°13

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 Marquer le court-bouillon.																					
1.2 Parer, désarêter le saumon.																					
1.3 Préparer la pâte à blinis.																					
1.4 Pocher le saumon.																					
1.5 Confectionner les rillettes.																					
1.6 Confectionner le coulis de poivron.																					
1.7 Finir la pâte à blinis. Sauter les blinis.																					
1.8 Préparer les éléments de décor.																					
1.9 Dresser les rillettes.																					
<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																					

ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS



## GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : 23 NOVEMBRE 2016		<b>LE PLAT IMPOSÉ : RILLETES DE SAUMON, COULIS DE POIVRON ET BLINIS</b>						
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :						
<b>Sujet n° 13</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 <b>FARCIR UN FILET MIGNON DE PORC</b>	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 2 <b>RÉALISER UN FLAN DE LÉGUME</b>	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 3 <b>CONFECTIONNER UNE SAUCE À BASE DE GASTRIQUE</b>	0	1	2	3		
		- 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		<b>3. Maîtrise satisfaisante</b>	<b>2. Maîtrise acceptable</b>	Les exigences s'évaluent en points entiers				
		<b>1. Maîtrise insuffisante</b>	<b>0. Non maîtrisé</b>					
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Émargement				

