

**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° 14 – NOUVELLE CALÉDONIE**  
**JEUDI 24 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'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 :

**GRATIN DE CREVETTES AUX POUSES DE  
BAMBOU**

Mode de dressage imposé :

**AU PLAT**

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. DÉCOUPER À CRU LES COQUELETS**

**2. CONFECTIONNER UN FOND BRUN DE  
VOLAILLE**

**3. FRIRE UN LÉGUME**

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 : 24 NOVEMBRE 2016

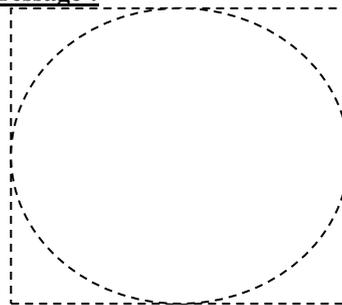
N° de candidat :

N° de sujet : 14

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>		
Coquelet PAC (0,6 kg)	Pce	2
Blanc de volaille	Kg	0,100
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,5
Lait entier	L	0,50
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Aubergine	Kg	0,150
Carotte	Kg	0,400
Cerfeuil	Botte	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,025
Oignon gros	Kg	0,200
Patate douce	Kg	0,400
Tomate petite de 50 gr	Pce	4
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	Kg	0,100
Feuille de brick	Pce	4
Fond de veau brun lié (PAI)	Kg	0,030
Pruneaux secs	Kg	0,050
Vinaigre balsamique	L	0,05
<b>CAVE</b>		
Porto	L	0,05
Vin blanc	L	0,10

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception  
**Pièce principale :****Sauce :****Garniture(s) :****Finition(s), décor :****Croquis du dressage :**

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

Plat imposé :  
**GRATIN DE CREVETTES AUX POUSES DE BAMBOU**  
 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° 14

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 Décortiquer les crevettes.																					
1.2 Réhydrater le fumet de poisson.																					
1.3 Laver, éplucher, émincer les légumes.																					
1.4 Étuver les légumes.																					
1.5 Sauter les crevettes à l'huile.																					
1.6 Réaliser le velouté.																					
1.7 Terminer le velouté à glacer.																					
1.8 Dresser les gratins, glacer à la salamandre.																					
1.9 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																					

ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS

# HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2016 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 N° : 1	<b>GRATIN DE CREVETTES AUX POUSES DE BAMBOU</b>							Base 8 personnes	Sujet n° 14		
DESCRIPTIF : Crevettes sautées à l'huile d'olive accompagnées de shitakés, pousses de bambou, poivron vert et cive. L'ensemble est dressé dans un plat à gratin, recouvert d'un velouté à glacer.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) BASE :</b>		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
- Décortiquer les crevettes.		<b>POISSONNERIE</b>									
- Sauter à l'huile, assaisonner.		Crevettes crues 20/30	Kg	0,800					0,800		
<b>2) SAUCE :</b>		<b>CRÈMERIE</b>									
- Réaliser un fumet de poisson, ajouter les carapaces de crevettes.		Beurre	Kg		0,040				0,040		
- Confectionner le velouté.		Crème épaisse	L		0,25				0,25		
		Crème liquide	L				0,15		0,15		
		Œuf	Pce				2		2		
<b>3) GARNITURE :</b>		<b>LÉGUMERIE</b>									
- Émincer le poivron, les shitakés, l'oignon et les pousses de bambou.		Cive	Botte			0,25			0,25		
- Tailler la cive en sifflets.		Echalote	Kg		0,020				0,020		
- Étuver tous les légumes.		Oignon	Kg			0,150			0,150		
		Poivron vert	Pce			1			1		
		Shitaké ou de Paris	Kg			0,300			0,300		
<b>4) VELOUTÉ À GLACER :</b>		<b>ÉCONOMAT</b>									
- Monter un sabayon avec les jaunes et 0,050 L d'eau froide.		Sel fin	Kg	pm	pm	pm	pm		pm		
- Ajouter hors du feu 0,4 L de velouté.		Farine	Kg		0,040				0,0400		
- Monter la crème liquide et l'incorporer. Assaisonner.		Fumet de poisson PAI	Kg		0,050				0,050		
		Gingembre en poudre	Kg	pm					pm		
		Huile d'arachide	L	0,05					0,050		
		Piment de cayenne	Kg	pm					pm		
		Pousse de bambou 4/4	Pce			1			1		
<b>5) FINITIONS :</b>		<b>CAVE</b>									
- Mettre la garniture dans les plats et rajouter les crevettes.		Vin blanc	L		0,10				0,10		
- Napper et glacer sous la salamandre.											
- Dresser.											
		<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES		
		<b>AU PLAT</b>							ASSAISONNEMENTS		
									COUT 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 : 24 NOVEMBRE 2016		<b>LE PLAT IMPOSÉ : GRATIN DE CREVETTES AUX POUSES DE BAMBOU</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 14</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>DÉCOUPER À CRU LES COQUELETS</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>CONFECTIONNER UN FOND BRUN DE VOLAILLE</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>FRIRE UN LÉGUME</b>	0	1	2	3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
<b>A S E</b>	<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			

Date : <b>24 NOVEMBRE 2016</b>		<b>LE PLAT IMPOSÉ : GRATIN DE CREVETTES AUX POUSES DE BAMBOU</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 14</b>		<b>EXIGENCES</b>		<b>OBSERVATIONS</b>			
<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	
	<b>DÉGUSTATION</b>	- 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		<b>N</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 <b>O</b> <b>T</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 <b>E</b> _____ / 4,5 - = _____ /20 TOTAL des POINTS					
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 :							