

| | | | |
|--------------------------------------|------|--------------------|-----------------|
| 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° 10

Vendredi 4 juin 2010 – soir

Phase n° 1 : CONCEPTION - ORGANISATION (30 minutes)

Sur la fiche de conception et d'organisation jointe en annexe n°1, 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 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 :

ŒUF VILLARET

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 devrez 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. APPLIQUER UNE CUISSON DIFFÉRENTE A
CHAQUE POISSON**

**2. RÉALISER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE CHAUDE
INSTABLE**

3. CONFECTIONNER UN RISOTTO

Mode de dressage :

À L'ASSIETTE

| | | | |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| SESSION | EXAMEN | Durée | 3 heures 30 |
| 2010 | BTS Hôtellerie - Restauration Option B Art culinaire, art de la table et du service | Coefficient | 2,5 |
| ÉPREUVE | Épreuve pratique Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie Culinaire | | |