

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	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° 3**MERCREDI 18 MAI 2016 - 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 :

PANNA COTTA AUX POIRES ET CRUMBLE

Mode de dressage imposé :

EN VERRINE

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. FILETER LES ROUGETS**2. RÉALISER UNE SAUCE POISSON EXOTIQUE****3. RÉALISER UNE TARTE FINE AUX LÉGUMES**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
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 ÉPREUVE PRATIQUE de GÉNIE CULINAIRE		

DATE : Mercredi 18 mai 2016 - matin

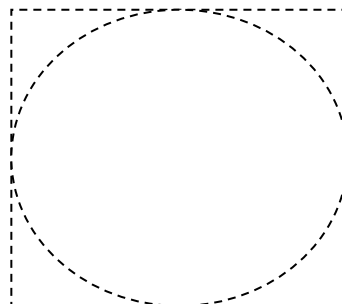
N° de candidat :

N° de sujet : 3

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Rouget Barbet (0,250 kg)	Kg	1,000
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Aubergine	Kg	0,300
Cerfeuil	Botte	0,5
Citron	Pce	2
Citronnelle bâton	Pce	1
Coriandre	Botte	0,5
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	0,5
Fenouil	Kg	0,300
Gingembre racine	Kg	0,020
Oignon gros	Kg	0,100
Orange	Pce	1
Tomate TV	Kg	0,500
ÉCONOMAT		
Badiane (anis étoilé)	Pce	2
Curry poudre fort	Kg	0,01
Garam massala	Kg	0,020
Huile d'olive	L	0,10
Lait de coco	L	0,10
Pâte wasabi	Kg	0,020
SURGELÉS		
Pâte feuilletée (plaque)	Pce	0,5
CAVE		
Noilly	L	0,05

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 N° : 1		PANNA COTTA AUX POIRES ET CRUMBLE						Base 8 personnes		Sujet n° 3	
DESCRIPTIF : Dessert composé d'une crème vanillée collée, agrémentée d'une compotée de poires et surmontée d'un crumble croustillant au pain d'épices.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR	
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PANNA COTTA : - Ramollir la gélatine dans l'eau froide. - Porter à ébullition le lait, la crème, le sucre et la vanille. - Incorporer la gélatine. - Chinoiser et verser dans les verrines, puis bloquer au froid.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
		BOF									
		Beurre	Kg			0,120			0,120		
		Crème liquide	L	0,50					0,50		
		Lait entier	L	0,25			0,13		0,38		
		Œufs (jaunes)					2				
		LÉGUMERIE									
		Citron	Kg		0,050				0,050		
		Menthe fraîche	Botte					0,125	0,125		
		Poire	Kg		0,6				0,600		
		ÉCONOMAT									
		Badiane poudre	Kg			pm			pm		
		Couverture chocolat	Kg				0,050		0,050		
		Farine	Kg			0,080			0,080		
		Flocon d'avoine	Kg			0,025			0,025		
		Gélatine feuille	Kg	0,010					0,010		
		Miel	Kg		0,050				0,050		
		Pain d'épices	Kg			0,050			0,050		
		Riz soufflé	Kg			0,025			0,025		
		Sucre	Kg	0,060			0,050		0,110		
		Sucre roux	Kg			0,050			0,050		
		Vanille gousse	Pce	0,5					0,5		
4) CRUMBLE PAIN D'ÉPICES : - Réaliser la crème anglaise.											
5) DÉCOR : - Décorer des feuilles de menthe.		DRESSAGE :						TOTAL DENRÉES			
		EN VERRINE						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

Plat imposé :

PANNA COTTA AUX POIRES ET CRUMBLE

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°3

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, laver les poires.																				
1.2 Tailler en macédoine.																				
1.3 Étuver, refroidir.																				
1.4 Confectionner la crème gélifiée.																				
1.5 Dresser en verrine, bloquer au froid.																				
1.6 Réaliser la chapelure de pain d'épices.																				
1.7 Assembler et cuire le crumble au four.																				
1.8 Garnir les verrines.																				
1.9 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																				

ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS

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

Date : MERCREDI 18 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : PANNA COTTA AUX POIRES ET CRUMBLE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 3		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 FILETER LES ROUGETS	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE POISSON EXOTIQUE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE TARTE FINE AUX LÉGUMES	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 :		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé	Émargement			

Date : MERCREDI 18 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : PANNA COTTA AUX POIRES ET CRUMBLE				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 3		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
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
	DÉGUSTATION	- Assaisonnements...	0	1	2	3
		TOTAL B				
		Coefficient 0,5	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)			
		Coefficient 1				
	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 :