

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° 4**MERCREDI 18 MAI 2016 – APRÈS-MIDI****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 :

FILET DE DORADE BOHÉMIENNE, OLIVES ET BASILIC

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. PARER LE FILET MIGNON**2. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE GORGONZOLA****3. CONFECTIONNER UNE SAUCE AU CITRON**

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 –
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 4

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Filet mignon de porc	Kg	0,600
Coppa ou pancetta tranchée	Pce	8
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Gorgonzola	Kg	0,200
Œuf	Pce	4
Parmesan bloc	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Asperge verte	Kg	0,300
Basilic	Botte	0,50
Carotte	Kg	0,400
Céleri rave	Kg	0,400
Citron jaune	Pce	2
Citron vert	Pce	2
Courgette	Kg	0,300
Oignon	Kg	0,200
Orange	Pce	2
Pomme de terre vitelotte	Kg	0,400
Roquette	Kg	0,050
Tomate TV	Kg	0,500
ÉCONOMAT		
Citron confit au sel	Kg	0,050
Fond de veau brun lié PAI	Kg	0,050
Macaroni	Kg	0,150
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Pignon de pin	Kg	0,040
CAVE		
Cognac	L	0,05
Marsala	L	0,05
Vin blanc sec	L	0,10

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

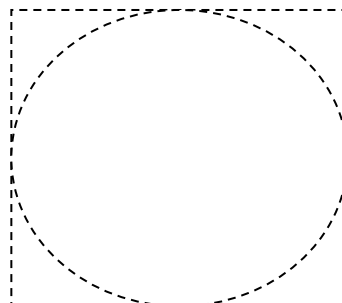
Pièce principale :

Sauce :

Garniture(s) :

Finition(s), décor :

Croquis du dressage :



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	FILETS DE DORADE BOHÉMIENNE OLIVES NOIRES ET BASILIC							Base 8 personnes	Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Filet de dorade sauté, accompagné d'une bohémienne de légumes, servi avec un coulis de poivron rouge et décoré avec une concassée aux olives noires et au basilic.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) FILETS DE DORADE : - Écailler les filets de dorade, désarêter et inciser légèrement la peau en croix. - Mariner au froid avec de l'huile d'olive. 2) COULIS DE POIVRON : - Suer le poivron émincé, assaisonner, mouiller avec le fumet. - Cuire à couvert, assaisonner avec le paprika. 3) GARNITURES : - Monder, épépiner, tailler en brunoise les tomates. -Ciseler l'oignon, hacher l'ail. - Tailler en brunoise le reste des légumes. - Suer à l'huile d'olive les oignons, l'ail, la courgette, l'aubergine, terminer par la tomate et le basilic. - Étuver 10 à 15 min. 4) FINITIONS : - Sauter les filets de dorade. - Parsemer d'olives noires hachées et de basilic ciselé. - Dresser sur un lit de bohémienne, entourer d'un cordon de coulis de poivron rouge.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Filet dorade avec peau	Pce	8						8		
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg			0,005				0,005		
	Aubergine	Kg			0,400				0,400		
	Basilic	Bte			0,5	0,5			1		
	Courgette	Kg			0,400				0,400		
	Oignon	Kg			0,100				0,100		
	Poivron rouge	Kg		0,25	0,200				0,450		
	Poivron vert	Kg			0,200				0,200		
	Tomate	Kg			0,500				0,500		
	ÉCONOMAT										
	Fumet de poisson	L		0,25					0,25		
	Huile d'olive	Kg	0,100	0,05	0,12	0,03			0,30		
	Olive noire dénoyant	Kg				0,100			0,100		
	Paprika	Kg		pm					pm		

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 :

FILET DE DORADE BOHÉMIENNE OLIVE ET BASILIC

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°4

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 Réaliser les préliminaires légumes.																				
1.2 Tailler les légumes.																				
1.3 Parer les filets de dorade.																				
1.4 Mariner le poisson.																				
1.5 Réaliser le coulis de poivron.																				
1.6 Confectionner la bohémienne.																				
1.7 Sauter les filets de dorade.																				
1.8 Dresser et envoyer.																				
1.9																				
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 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : FILET DE DORADE BOHÉMIENNE, OLIVES ET BASILIC						
CANDIDAT n° : Sujet n° 4		LE PLAT de CONCEPTION :						
		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 PARER LE FILET MIGNON	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE GORGONZOLA	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE SAUCE AU CITRON	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 1. Maîtrise insuffisante		2. Maîtrise acceptable 0. Non maîtrisé		Les exigences s'évaluent en points entiers		
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Émargement				

Date : MERCREDI 18 MAI 2016 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : FILET DE DORADE BOHÉMIENNE, OLIVES ET BASILIC				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 4		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
	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 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 :