

**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° 9****LUNDI 23 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 :

**TARTARE DE SAUMON ET LÉGUMES CROQUANTS**

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. SAUTER DES MAGRETS DE CANARD****2. CONFECTIONNER UNE SAUCE COURTE  
PAR DÉGLAÇAGE****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE  
CHAMPIGNONS**

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 : Lundi 23 mai 2016 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 9

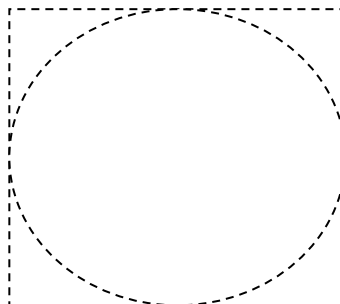
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Magret de canard (0,350 kg)	Pce	2
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,200
Cantal jeune	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,25
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,150
Échalote	Kg	0,150
Épinard	Kg	0,150
Persil plat	Botte	0,25
Pleurote	Kg	0,200
Pomme de terre Bintje	Kg	0,500
Romarin	Botte	0,25
Tomate TV	Kg	0,400
<b>ÉCONOMAT</b>		
Châtaigne cuite sous vide	Kg	0,100
Graisse de canard	Kg	0,050
Jus de canard déshydraté	Kg	0,050
Pruneau dénoyauté	Kg	0,100
Pâte filo feuilles	Pce	4
<b>SURGELÉS</b>		
Cèpe (bouchons)	Kg	0,125
Foie gras (escalope 0,060 kg)	Pce	2
<b>CAVE</b>		
Vin blanc sec	L	0,20
Vin rouge tannique	L	0,30

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 N° : 1		TARTARE DE SAUMON, LÉGUMES CROQUANTS ET SAUCE VIERGE							Base 8 personnes		Sujet n° 9
DESCRIPTIF : Dés de saumon cru, assaisonnés et décorés d'une rosace de concombre mariné. L'ensemble est accompagné d'une julienne de légumes assaisonnée de sauce vierge.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) <b>TARTARE DE SAUMON</b> : - Parer le filet de saumon, hacher au couteau. - Ajouter l'échalote ciselée, les câpres, les cornichons et le persil haché, le jus de citron pressé et l'huile d'olive. - Assaisonner et réserver au froid.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Filet de saumon	Kg	0,600					0,600			
	(filet sans peau)										
	LÉGUMERIE										
	Betterave crue	Kg			0,100			0,100			
	Carotte	Kg			0,100			0,100			
	Cerfeuil	Botte				0,20		0,20			
	Ciboulette	Botte				0,20		0,20			
2) <b>CONCOMBRE MARINÉ</b> : - Canneler et émincer en demi-rondelles le concombre. - Assaisonner et mariner au froid avec le thym et l'huile d'olive.	Citron	Pce	0,5			0,5		1			
	Concombre	Pce		0,5				0,5			
	Coriandre	Botte				0,20		0,20			
	Echalote	Kg	0,080					0,080			
	Persil plat	Botte	0,50					0,50			
	Radis noir	Kg			0,100			0,100			
	Thym frais	Botte		0,125				0,125			
	Tomate TV	Kg				0,120		0,120			
3) <b>LÉGUMES CROQUANTS</b> : -Tailler les légumes en julienne. - Les mélanger délicatement. - Assaisonner.	ÉCONOMAT										
	Câpre	Kg	0,040					0,040			
	Cornichon	Kg	0,060					0,060			
	Huile d'olive	L	0,10	0,04		0,16		0,30			
	Piment d'Espelette	Kg	pm	pm				pm			
4) <b>SAUCE VIERGE</b> : - Monder, épépiner et tailler la chair des tomates en dés. - Confectionner une vinaigrette au citron. - Ajouter les dés de tomates et les herbes ciselées.											
5) <b>DRESSAGE</b> : - Mouler les tartares à l'aide d'un cercle, les déposer au centre de l'assiette. Décorer d'une rosace de concombre. - Disposer autour les juliennes. - Verser un filet de sauce vierge.											
<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES				
<b>À L'ASSIETTE</b>							ASSAISONNEMENTS				
							COUT MATIÈRES				

### ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat

Plat imposé :

**TARTARE DE SAUMON ET LÉGUMES CROQUANTS**

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°9**

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 Éplucher et laver les légumes.																				
1.2 Tailler les légumes.																				
1.3 Mariner les concombres.																				
1.4 Parer et hacher le filet de truite.																				
1.5 Confectionner le tartare.																				
1.6 Mariner le tartare au frais.																				
1.7 Réaliser la sauce vierge.																				
1.8 Monter les tartares en cercles.																				
1.9 Dresser et 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

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)										
Date : <b>LUNDI 23 MAI 2016 - matin</b>			<b>LE PLAT IMPOSÉ : TARTARE DE SAUMON ET LÉGUMES CROQUANTS</b>							
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :							
Sujet n° 9		EXIGENCES					OBSERVATIONS			
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION - 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	TOTAL A							
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 1	0	1	2	3				
		<b>SAUTER DES MAGRETS DE CANARD</b>								
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3				
		<b>CONFECTIONNER UNE SAUCE COURTE PAR DÉGLAÇAGE</b>								
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3				
		<b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE CHAMPIGNONS</b>								
		- 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	TOTAL B									
Coefficient 1,5	TOTAL GÉNÉRAL 1 (A + 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						
Noms des membres de la commission d'interrogation :		<b>1. Maîtrise insuffisante</b>	<b>0. Non maîtrisé</b>	Émargement						

Date : <b>LUNDI 23 MAI 2016 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>TARTARE DE SAUMON ET LÉGUMES CROQUANTS</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 9</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	<b>TOTAL A</b>			
<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	<b>TOTAL B</b>					
Coefficient 1	<b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)</b>					
<b>PHASE n° 4 :</b> 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable		<b>N O T E</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2  TOTAL des POINTS _____ / 4,5 _____ = _____ / 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 :