

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° 12**MARDI 24 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 :

CHEESECAKE AUX FRUITS

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. DÉCOUPER À CRU UNE VOLAILLE**2. MARQUER UN FOND BRUN DE VOLAILLE****3. PANER À L'ANGLAISE**

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		

PLAT N° : 1		CHEESECAKE AUX FRUITS							Base 8 personnes		Sujet n° 12	
DESCRIPTIF : Entremets individuels composés d'une couche de biscuits beurrés surmontée d'un appareil crémeux au fromage frais vanillé. L'entremet est garni de segments d'orange, de quartiers de fraises et de zestes d'orange confits et servi avec un coulis de fraise en saucière.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES										
1) BASE : - Émietter les sablés, ajouter la cassonade et le beurre fondu. - Répartir dans le fond des cercles. Tasser. Réserver.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
		CRÈMERIE										
		Beurre	Kg	0,080						0,080		
		Crème liquide	L		0,40					0,40		
		Fromage frais	Kg		0,40					0,40		
		LÉGUMERIE										
		Citron	Pce				0,25			0,25		
		Fraise	Kg			0,400	0,200			0,600		
		Orange	Pce			2				2		
		ÉCONOMAT										
		Biscuit petit beurre	Kg	0,200						0,200		
		Cassonade	Kg	0,050						0,050		
Eau	L			0,10				0,10				
Gélatine feuille	Kg		0,025					0,025				
Sirop de grenadine	L			0,10				0,10				
Sucre glace	Kg		0,150			Pm		0,150				
Vanille gousse	Pce		1					1				
3) GARNITURE : - Prélever l'écorce d'orange et tailler une fine julienne. - Blanchir 3 fois. - Confire dans un sirop à base d'eau et de grenadine. - Peler à vif et lever les segments des oranges. - Tailler des quartiers de fraises.												
4) FINITIONS : - Confectionner un coulis de fraise. - Garnir les cheesecake de fruits. Décercler.		DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
		À L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS			
									COÛT 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

DATE : **Mardi 24 Mai 2016 –
après-midi**

N° de candidat :

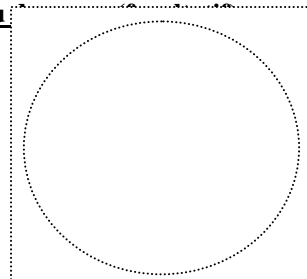
N° de sujet : **12**

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Chorizo doux	Kg	0,125
Crépine	Kg	0,100
Poulet (escalope)	Kg	0,125
Poulet fermier PAC (1,2 kg)	Pce	1
CRÈMERIE		
Crème liquide	L	0,400
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Basilic	Botte	0,5
Carotte	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,200
Épinard	Kg	0,300
Fenouil	Kg	0,400
Oignon gros	Kg	0,200
Oignon rouge	Kg	0,250
Orange	Pce	1
Poivron rouge	Kg	0,400
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,500
ÉPICERIE		
Chapelure blanche	Kg	0,200
Farine	Kg	0,100
Huile d'olive	L	0,15
Pignon de pin	Kg	0,050
Riz rond	Kg	0,200
Rizdor	Kg	0,004
SURGELÉS		
Petit pois	Kg	0,200
CAVE		
Madère	L	0,10

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomate, baies roses,
thym, laurier, vinaigre de vin, sucre, farine, etc...*

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)Pièce principale :Sauce :Garnitures :Finitions :Croquis du

Plat imposé : **CHEESECAKE AUX FRUITS**
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° 12

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 Émietter les sablés et les lier. Dresser en tassant. Réserver.																				
1.2 Préparer les éléments du cheesecake.																				
1.3 Assembler les éléments du cheesecake.																				
1.4 Couler l'appareil sur la couche de biscuit. Réserver.																				
1.5 Tailler la julienne d'écorce d'orange. Blanchir et confire. Tailler les fraises.																				
1.6 Confectionner le coulis de fraise.																				
1.7 Peler à vif les oranges. Lever les segments.																				
1.8 Garnir les entremets avec les fruits.																				
1.9 Dresser et 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 : Mardi 24 mai 2016 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : CHEESECAKE AUX FRUITS					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 12		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 DÉCOUPER À CRU UNE VOLAILLE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 MARQUER UN FOND BRUN DE VOLAILLE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 PANER À L'ANGLAISE	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 : Mardi 24 mai 2016 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : CHEESECAKE AUX FRUITS				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 12		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
	DÉGUSTATION	- 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		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 :