

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° 7**VENDREDI 20 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 :

RILLETES DE SAUMON, LÉGUMES À LA GRECQUE

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. FILETER UN BAR**2. CONFECTIONNER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE
CHAUDE****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE
FENOUIL**

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 : **Vendredi 20 mai 2016 -
matin**

N° de candidat :

N° de sujet : 7

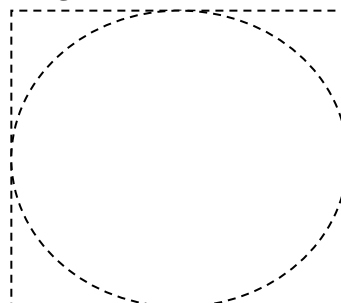
Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Bar entier (2 pces de 0,6 kg)	Kg	1,200
Moule de bouchot	Kg	0,400
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,20
Lait	L	0,10
Œuf	Pce	3
LÉGUMERIE		
Asperge verte	Kg	0,400
Aubergine	Kg	0,300
Basilic	Botte	0,5
Cerfeuil	Botte	0,5
Champignon de Paris	Kg	0,200
Ciboulette	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Fenouil	Kg	0,500
Oignon	Kg	0,100
Orange	Pce	2
Persil plat	Botte	0,25
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,600
Tomate TV	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Badiane	Pce	1
Boulgour	Kg	0,200
Farine	Kg	0,100
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Vinaigre d'alcool	L	0,10
CAVE		
Pastis	L	0,05
Vin blanc	L	0,40

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		RILLETTES DE SAUMON, LÉGUMES À LA GRECQUE							Base 8 personnes		Sujet n° 7	
DESCRIPTIF : Saumon émietté, lié à la crème fouettée et au beurre pommade et additionné d'herbes ciselées. Les rillettes sont accompagnées de légumes à la grecque et de mesclun.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR			
	PHASES ESSENTIELLES											
1) RILLETTES : - Parer le saumon. - Cuire à la vapeur, refroidir et émietter. - Réaliser un beurre pommade. - Ciseler les herbes fraîches. - Monter une crème fouettée. - Mélanger l'ensemble au saumon. Assaisonner et réserver au frais. 2) GRECQUE DE LÉGUMES : - Lever les carottes et les courgettes en billes. Détailler en sommités le chou-fleur. - Préparer la réduction aromatique : - Suer les oignons ciselés à l'huile, ajouter le légume, le vin blanc et le jus de citron. - Mouiller, assaisonner, ajouter le bouquet garni, la coriandre et couvrir. - Cuire séparément chaque légume dans la grecque. - Refroidir. 3) FINITION : - Trier et assaisonner le mesclun (vinaigrette). - Dresser les rillettes en quenelles. - Disposer harmonieusement les légumes.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	POISSONNERIE											
	Saumon (filet ss peau)	Kg	0,500						0,500			
	CRÈMERIE											
	Beurre	Kg	0,050						0,050			
	Crème liquide	L	0,25						0,25			
	LÉGUMERIE											
	Basilic	Botte	0,25						0,25			
	Bouquet garni	Pce		1					1			
	Carotte	Kg		0,300					0,300			
	Ciboulette	Botte	0,25						0,25			
	Citron	Pce		2					2			
	Courgette	Kg		0,200					0,200			
	Mesclun	Kg			0,060				0,060			
	Oignon	Kg		0,150					0,150			
									0,250			
	ÉCONOMAT											
	Coriandre (graine)	Kg		PM					PM			
	Huile d'olive	L		0,10	0,05				0,15			
	Poivre en grains	Kg		PM					PM			
	Vinaigre de vin	L			0,03				0,03			
	CAVE											
	Vin blanc	L		0,40					0,40			
	SURGELÉS											
	Chou fleur surgelé	Kg		0,250					0,250			
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

Plat imposé :

RILLETES DE SAUMON, LÉGUMES À LA GRECQUE

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°7

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 Cuire à la vapeur le saumon, émietter.																				
1.2 Préparer les légumes de la grecque.																				
1.3 Préparer les éléments des rillettes.																				
1.4 Marquer la cuisson de la grecque.																				
1.5 Cuire les légumes à la grecque séparément.																				
1.6 Assembler les rillettes. Réserver au froid.																				
1.7 Rectifier la grecque.																				
1.8 Trier et assaisonner le mesclun.																				
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 : VENDREDI 20 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : RILLETES DE SAUMON, LÉGUMES À LA GRECQUE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 7		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	0	1	2	3	
		FILETER UN BAR					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE CHAUDE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FENOUIL					
		- 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 : VENDREDI 20 MAI 2016 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : RILLETES DE SAUMON, LÉGUMES À LA GRECQUE				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 7		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		N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1				
2. Commercialisable		O				
1. Consommable mais non commercialisable		T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2				
0. Non commercialisable		E				
		_____ / 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 :