

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° 8
VENDREDI 20 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 :

**PAIN PERDU BRIOCHÉ, POIRE POCHÉE ET CARMEL AU
BEURRE SALÉ**

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. RÉALISER UNE CROÛTE MODERNE

**2. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME
DE TERRE**

3. CONFECTIONNER UN JUS BRUN AUX ÉPICES

Mode de dressage imposé :

DRESSAGE LIBRE

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 –
après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 8

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Carré d'agneau (8 côtes)	Pce	1
Poitrine fumée (tranche)	Pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,20
Emmental râpé	Kg	0,100
Lait	L	0,10
Œuf	Pce	4
Parmesan râpé	Kg	0,050
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Basilic	Botte	0,5
Carotte	Kg	0,200
Épinard	Kg	0,200
Estragon	Botte	0,25
Fenouil	Kg	0,250
Haricot vert	Kg	0,150
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,5
Pomme de terre Bintje	Kg	0,500
Tomate 50/60	Pce	4
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,150
Graine de sésame	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,15
Jus d'agneau (PAI)	Kg	0,050
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Ras el Hanout	Kg	Pm
Réglisse en poudre	Kg	Pm
CAVE		
Vin blanc	L	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception

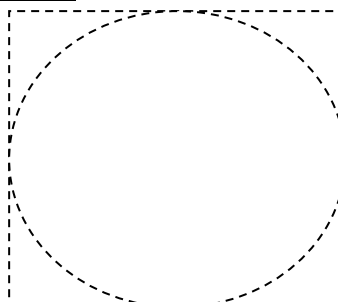
Pièce principale :

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...*

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

[illegible]

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 :

**PAIN PERDU BRIOCHÉ, POIRE POCHÉE ET
CAMEL AU BEURRE SALÉ**

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°8

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 Confectionner le sirop. Refroidir.																				
1.2 Toaster la brioche.																				
1.3 Éplucher et pocher les poires.																				
1.4 Réaliser l'appareil à pain perdu.																				
1.5 Confectionner le caramel au beurre salé.																				
1.6 Réaliser la crème Chantilly.																				
1.7 Imbiber le pain perdu. Sauter.																				
1.8 Lustrer les poires.																				
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 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : PAIN PERDU BRIOCHÉ, POIRE POCHÉE ET CAMEL AU BEURRE SALÉ					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 8		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	
		RÉALISER UNE CROÛTE MODERNE					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UN JUS BRUN AUX ÉPICES					
		- 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	
		1. Maîtrise insuffisante		0. Non maîtrisé			
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Émargement			

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : VENDREDI 20 MAI 2016 – après-midi				LE PLAT IMPOSÉ : PAIN PERDU BRIOCHÉ, POIRE POCHÉE ET CARMEL AU BEURRE SALÉ					
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 8		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 :