

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° 10**LUNDI 23 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 :

TARTE FINE AUX LÉGUMES ET PISTOU

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. FARCIR LES CUISSES DE VOLAILLE**2. CONFECTIONNER UNE SAUCE BRUNE****3. RÉALISER UNE GARNITURE
À BASE DE POMME DE TERRE**

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 : Lundi 23 mai 2016 – après-midi

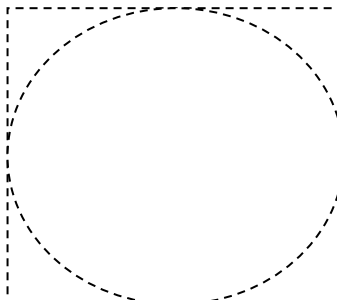
N° de candidat :

N° de sujet : 10

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Aileron de volaille	Kg	0,150
Crépine	Kg	0,100
Cuisse de poulet	Pce	4
Escalope de volaille	Kg	0,125
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,50
Lait	L	0,50
Œuf	Pce	10
LÉGUMERIE		
Artichaut (0,300 kg)	Pce	4
Carotte	Kg	0,300
Champignon de Paris	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Épinard	Kg	0,250
Estragon	Botte	0,5
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,5
Pomme de terre Bintje	Kg	0,800
Tomate TV	Kg	0,300
ÉCONOMAT		
Fond blanc	Kg	0,050
Fond brun de volaille	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,20
Pistache émondée	Kg	0,050
Pruneau dénoyauté	Kg	0,050
SURGELÉS		
Petit pois	Kg	0,200
CAVE		
Cognac	L	0,05
Vin blanc	L	0,10
Vin rouge	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

PLAT N° : 1	TARTE FINE AUX LEGUMES ET PISTOU							Base 8 personnes	Sujet n° 10		
DESCRIPTIF : Fine abaisse de pâte brisée cuite à blanc, garnie d'une compotée d'oignons et de légumes étuvés à l'huile d'olive, surmontée de roquette, tomates cerises et parmesan. Elle est décorée d'un filet de vinaigre réduit et arrosée légèrement de pistou .											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) TARTE FINE : - Réaliser une pâte brisée. - Abaisser et la cuire entre 2 plaques à 170 °C. - A mi-cuisson, tailler à la forme voulue et terminer la cuisson. 2) GARNITURE DE LÉGUMES : - Émincer les oignons. - Tailler les poivrons en lanières. - Tailler les aubergines et les courgettes en demi-rondelles. - Compoter les oignons. - Étuver séparément les légumes restants. - Réunir et finir la cuisson. 3) FINITIONS : - Trier la roquette. - Réaliser des copeaux de parmesan. - Réaliser une réduction de vinaigre balsamique. - Confectionner le pistou : mixer l'ail, le basilic, le parmesan et l'huile . - Assaisonner. 4) DRESSAGE : - Sur le fond de pâte, étaler les oignons, disposer les légumes étuvés légèrement liés à l'huile d'olive. - Surmonter de roquette, parmesan et de demi-tomates cerise.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,125						0,125		
	Œuf (jaune d')	Pce	1						1		
	Parmesan bloc	Kg			0,080				0,080		
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg		0,010	0,010				0,020		
	Aubergine	Kg		0,300					0,300		
	Basilic	Botte		0,5					0,5		
	Courgette	Kg		0,300					0,300		
	Oignon	Kg		0,500					0,500		
	Poivron jaune	Kg		0,200					0,200		
	Tomate cerise	Kg			0,125				0,125		
	Roquette	Kg			0,050				0,050		
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,05						0,05		
	Farine	Kg	0,250						0,250		
	Huile d'olive	L		0,10	0,05	0,05			0,20		
	Laurier	Kg		Pm							
	Vinaigre balsamique	L			0,02				0,02		
DRESSAGE :					TOTAL DENRÉES						
À L'ASSIETTE					ASSAISONNEMENTS						
					COÛT MATIÈRES						

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 :

TARTE FINE AUX LÉGUMES ET PISTOU

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° 10

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 la pâte brisée.																				
1.2 Éplucher, laver les légumes.																				
1.3 Abaisser, cuire.																				
1.4 Émincer, compoter les oignons.																				
1.5 Détailler, étuver les légumes.																				
1.6 Réaliser le pistou.																				
1.7 Préparer les éléments de finition.																				
1.8 Monter les tartes fines. Dresser.																				
1.9 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 : Lundi 23 mai 2016 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE FINE AUX LÉGUMES ET PISTOU					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 10		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	
		FARCIR LES CUISSSES DE VOLAILLE					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UNE SAUCE BRUNE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE					
		- 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			

Date : Lundi 23 mai 2016 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE FINE AUX LÉGUMES ET PISTOU				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 10		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
		TOTAL B				
		Coefficient 0,5	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 :						