

**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° 2****MARDI 17 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 :

**BROCHETTES DE CREVETTES ET RATATOUILLE**

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. APPLIQUER DEUX CUISSONS AU CANARD****2. RÉALISER UNE SAUCE GASTRIQUE****3. INCORPORER UN FRUIT À UNE GARNITURE**

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 : MARDI 17 MAI 2016 -  
après-midi

N° de candidat :

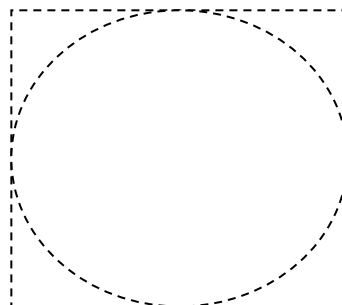
N° de sujet : 2

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>		
Cuisse de canette	Pce	2
Filet de canette	Pce	2
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,5
Lait	L	0,5
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Carottes fane	Kg	0,300
Céleri rave	Pce	0,5
Cerise fraîche	Kg	0,100
Champignons de Paris	Kg	0,400
Citron	Pce	2
Citron vert	Pce	2
Échalote	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Petit pois frais	Kg	0,400
Poires	Pce	4
Pomme fruit	Kg	0,250
Pomme de terre Bintje	Kg	0,300
Thym frais	Bte	0,25
<b>ÉCONOMAT</b>		
Fond brun de canard	Kg	0,05
Graisse de canard	Kg	0,250
Miel	Kg	0,050
Feuille de brick	Pce	4
Polenta	Kg	0,200
Vinaigre de framboise	L	0,05
Vinaigre de cidre	L	0,05
<b>SURGELÉS</b>		
Brisure de framboise	Kg	0,100
Feuilletage surgelé plaque	Pce	1/2
<b>CAVE</b>		
Porto rouge	L	0,05

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...

Plat imposé :

**BROCHETTES DE CREVETTES ET RATATOUILLE**

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°2

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, laver les légumes.																				
1.2 Tailler en macédoine.																				
1.3 Monter les brochettes de crevette.																				
1.4 Sauter les légumes séparément.																				
1.5 Étuver la concassée de tomate et lier la ratatouille.																				
1.6 Réaliser les canapés.																				
1.7 Sauter les brochettes.																				
1.8 Dresser.																				
1.9																				
<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

## 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		BROCHETTES DE CREVETTES ET RATATOUILLE							Base 8 personnes		Sujet n° 2	
DESCRIPTIF : Brochettes de crevettes sautées servies sur une mini ratatouille, accompagnées d'un canapé de pain toasté avec une concassée d'olives noires et assaisonnés à l'huile de basilic.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
<b>1) BROCHETTES DE CREVETTES :</b> - Décortiquer les crevettes en gardant la tête. - Piquer les crevettes sur les brochettes. - Sauter dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. - Assaisonner.  <b>2) RATATOUILLE :</b> - Monder, épépiner, concasser les tomates. - Tailler en macédoine les aubergines, poivrons et courgettes. - Ciseler l'oignon et hacher l'ail. - Réaliser un bouquet garni. Sauter les légumes séparément à l'huile d'olive. - Suer les oignons et étuver la concassée de tomates. - Ajouter ail, BG, assaisonner. - Ajouter les légumes sautés, étuver.  <b>3) ÉLÉMENTS DE FINITION :</b> - Réaliser des copeaux de parmesan à l'économe. - Détailler en triangle le pain de mie, badigeonner d'huile d'olive et parsemer d'olives noires concassées et dorer au four. - Hacher le basilic, l'ail et mixer avec l'huile d'olive. Assaisonner. - Arroser les tranches de pain gratinées avec cette sauce.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE											
	Parmesan bloc	Kg			0,050				0,050			
	LÉGUMERIE											
	Ail	Kg		0,010	0,010				0,020			
	Aubergine	Kg		0,500					0,500			
	Basilic	Botte		0,250	0,250				0,500			
	Bouquet garni	Pce		1					1			
	Courgette	Kg		0,500					0,500			
	Oignon	Kg		0,100					0,100			
	Poivron rouge	Kg		0,400					0,400			
	Tomate	Kg		0,500					0,500			
	ÉCONOMAT											
	Huile d'olive	L	0,05	0,01	0,05				0,11			
	Olive noire dénoy	Kg			0,050				0,050			
	Pain de mie tranche	Pce			4				4			
	Pique en bois grande	Pce	8						8			
	SURGELÉS											
	Gambas surgelée	Pce	16						16			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES					
À L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS					
							COUT 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

## GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : <b>MARDI 17 MAI 2016 – après-midi</b>		<b>LE PLAT IMPOSÉ : BROCHETTES DE CREVETTES ET RATATOUILLE</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 2</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>		
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION</b>  <b>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	<b>TOTAL A</b>				
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 1 <b>APPLIQUER DEUX CUISSONS AU CANARD</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>RÉALISER UNE SAUCE GASTRIQUE</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>INCORPORER UN FRUIT À UNE GARNITURE</b>	0	1	2	3	
		- 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	<b>TOTAL B</b>						
Coefficient 1,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 (A + B)</b>						
Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3		<b>3. Maîtrise satisfaisante</b> <b>1. Maîtrise insuffisante</b>	<b>2. Maîtrise acceptable</b> <b>0. Non maîtrisé</b>	Les exigences s'évaluent en points entiers			
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Émargement					

Date : <b>MARDI 17 MAI 2016 – après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>BROCHETTES DE CREVETTES ET RATATOUILLE</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 2</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>						
PHASE n° 4 :							
3. Qualité gastronomique		<b>N O T E</b>	REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1				
2. Commercialisable			REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2				
1. Consommable mais non commercialisable							
0. Non commercialisable							
		<b>TOTAL des POINTS</b>			/ 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 :