

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° 1**MERCREDI 17 MAI 2017 - 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 :

CRÈME DE BROCOLI

Mode de dressage imposé :

EN SOUPIÈRE

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 SUR LE POISSON**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS****3. CONFECTIONNER UN RISOTTO AUX LÉGUMES**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2017	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 : mercredi 17 mai 2017 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 1

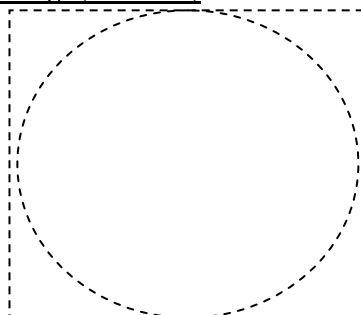
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Crabe vert	Kg	0,300
Dorade rose (0,600 kg / pce)	Kg	1,200
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,25
Mascarpone	Kg	0,125
Parmesan bloc	Kg	0,050
LÉGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,400
Basilic	Botte	0,5
Carotte	Kg	0,300
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Estragon	Botte	0,125
Fenouil bulbe	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Persil plat	Botte	0,25
Petit pois frais	Kg	0,150
Pomme de terre BF 15	Kg	0,300
Tomate TV	Kg	0,150
ÉCONOMAT		
Amande poudre	Kg	0,030
Chapelure blanche	Kg	0,100
Farine	Kg	0,100
Fond blanc de volaille PAI	Kg	0,020
Huile d'olive	L	0,20
Pâte à filo	Kg	0,050
Pignon de pin	Kg	0,020
Riz rond Arborio	Kg	0,200
CAVE		
Cognac	L	0,05
Noilly Prat	L	0,10
SURGELÉS		
Pâte feuilletée (plaque)	Pce	0,25

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
ail, épices courantes, concentré de tomates, thym, laurier,
sucre, farine, etc...*

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Pièce principale :Sauce :Garnitures :Éléments de décor et de finition :Croquis du dressage (facultatif) :

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 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	CRÈME DE BROCOLI							Base 8 personnes	Sujet n°1		
DESCRIPTIF : Potage à base de pulpe de brocoli, de fond blanc et crémé, servi avec des dés de fourme d'Ambert, des amandes effilées, des champignons émincés sautés et décoré d'une quenelle de crème de ciboulette.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) CRÈME DE BROCOLI : - Cuire les brocolis à l'anglaise, les mixer au blender. - Détendre la pulpe de brocoli avec 1,5 L de fond blanc et la crème. - Cuire à frémissement quelques minutes. - Émulsionner au mixeur plongeant. 2) GARNITURES : - Émincer les champignons et les sauter au beurre. - Détailler la fourme d'Ambert en petits dés. - Torrifier les amandes effilées. - Ciseler la ciboulette. 3) FINITION : - Monter la crème fouettée, puis ajouter la ciboulette ciselée. - Assaisonner. 4) DRESSAGE : - Dresser en soupière, disposer une quenelle de crème par dessus. - Parsemer de dés de fourme d'Ambert et d'amandes éffilées.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg		0,050					0,050		
	Crème épaisse	Kg	0,200						0,200		
	Crème liquide	L			0,20				0,20		
	Fourme d'Ambert	kg		0,150					0,150		
	LÉGUMERIE										
	Brocoli	Kg	0,800						0,800		
	Champignon de Paris	Kg		0,200					0,200		
	Ciboulette	Botte		0,125					0,125		
	ÉCONOMAT										
	Amande effilée	Kg		0,050					0,050		
	Fond blanc volaille PAI	L	1,50						1,50		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
EN SOUPIERE							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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé : **CRÈME DE BROCOLI**

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis :

N = Nettoyage

= Phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

= Phases de cuisson, de refroidissement

SUJET n° 1

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 Faire les préparations préliminaires.																				
1.2 Cuire les brocolis à l'anglaise.																				
1.3 Mixer, détendre au fond blanc.																				
1.4 Crémier, émulsionner.																				
1.5 Émincer et sauter les champignons.																				
1.6 Détailler la fourme d'Ambert en dés.																				
1.7 Torréfier les amandes effilées.																				
1.8 Monter la crème fouettée.																				
1.9 Dresser, 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																				

ÉVALUATION DU PLAT COMMIS

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

Date : mercredi 17 mai 2017 matin		LE PLAT IMPOSÉ : CRÈME DE BROCOLI					
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :					
Sujet n° 1		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 SUR LE POISSON					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACES					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UN RISOTTO AUX LÉGUMES					
		- 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			

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

Date : mercredi 17 mai 2017 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : CRÈME DE BROCOLI				
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :				
Sujet n° 1		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 :