

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 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**MARDI 23 MAI 2017 – 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 AUX LÉGUMES ET THON, MESCLUN

Mode de dressage imposé :

AU PLAT

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. DÉOSSER LES CUISSES DE POULET**2. CONFECTIONNER UNE FARCE MOUSSELINE DE VOLAILLE****3. RÉALISER UNE POLENTA PARFUMÉE**

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		

HRE4BRP

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		TARTE AUX LÉGUMES ET THON, MESCLUN					Base 8 personnes		Sujet n° 10		
DESCRIPTIF : Pâte brisée garnie de brunoises de légumes sautées, de miettes de thon à l'huile et d'un appareil à crème prise. Les tartes sont servies avec un mesclun de salade.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1. PÂTE BRISÉE SALÉE : - Réaliser une pâte brisée salée. - Foncer 2 cercles à tarte. 2. APPAREIL À CRÈME PRISE : - Réaliser un appareil à crème prise. - Ciseler la ciboulette, l'ajouter à l'appareil. 3. GARNITURE : - Monder, épépiner et tailler en brunoise les tomates. - Hacher l'ail, ciseler l'oignon. - Tailler en brunoise le reste des légumes. - Sauter séparément à l'huile d'olive les oignons, l'ail puis la courgette, l'aubergine. - Réunir le tout dans un sautoir et ajouter la brunoise de tomates, cuire 15 mn puis refroidir. - Égoutter et émietter le thon. - Garnir les fonds de tarte. - Ajouter l'appareil à crème. - Cuire au four à 180°C. 4. FINITION : - Laver, trier le mesclun si nécessaire. - Confectionner la vinaigrette. - Assaisonner avec la vinaigrette.		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
		CRÈMERIE									
		Beurre	Kg	0,125					0,125		
		Crème	L		0,125				0,125		
		Lait	L		0,125				0,125		
		Œuf	Pce		2				2		
		Œuf (jaune)	Pce	1					1		
		LÉGUMERIE									
		Ail	Kg			0,010			0,010		
		Aubergine	Kg			0,140			0,140		
		Ciboulette	Botte		0,5				0,5		
		Courgette	Kg			0,150			0,150		
		Mesclun	Kg				0,140		0,140		
		Oignon	Kg			0,080			0,080		
		Poivron jaune	Kg			0,150			0,150		
		Tomate TV	Kg			0,120			0,120		
		ÉCONOMAT									
		Eau	L	0,05					0,05		
		Farine	Kg	0,250					0,250		
		Huile d'olive	L					0,10	0,10		
		Sel fin	Kg	Pm	Pm			Pm	Pm		
		Thon à l'huile	Kg			0,150			0,150		
		Vinaigre de vin rouge	L					0,03	0,03		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
AU PLAT							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

DATE : mardi 23 mai 2017
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		
Andouille de Vire	Kg	0,100
Blanc de dinde	Kg	0,150
Cuisse de poulet fermier	Pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,50
Lait	L	0,50
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,200
Céleri rave	Kg	0,400
Champignon de Paris	Kg	0,250
Ciboulette	Botte	0,5
Courgette	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,050
Épinard	Kg	0,300
Estragon	Botte	0,5
Oignon	Kg	0,050
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,400
Tomate TV	Kg	0,300
ÉCONOMAT		
Fond brun de veau lié	L	1
Huile de tournesol	L	0,15
Noisette entière	Kg	0,100
Olive noire dénoyautée	Kg	0,150
Semoule polenta moyenne	Kg	0,125
CAVE		
Vin rouge	L	0,20

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)

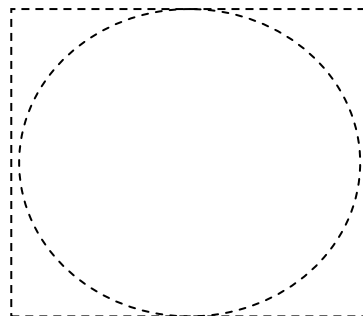
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Éléments de décor et de finition :

Croquis du dressage (facultatif) :



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 : **TARTE AUX LÉGUMES ET THON, MESCLUN**

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° 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 salée.																				
1.2 Foncer les cercles à tarte.																				
1.3 Éplucher les légumes, égoutter le thon.																				
1.4 Tailler en brunoise les légumes.																				
1.5 Sauter les légumes.																				
1.6 Réaliser l'appareil à crème prise.																				
1.7 Garnir les fonds et marquer en cuisson.																				
1.8 Préparer la vinaigrette et 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																				

ÉVALUATION DU PLAT COMMIS

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

Date : mardi 23 mai 2017 après-midi CANDIDAT n° :		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AUX LÉGUMES ET THON, MESCLUN				
Sujet n° 10		LE PLAT DE CONCEPTION :				
		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 DÉOSSER LES CUISSÉS DE POULET	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 2 CONFECTIONNER UNE FARCE MOUSSELINE DE VOLAILLE	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE POLENTA PARFUMÉE	0	1	2	3
		- 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
	- 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 :		Émargement				

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

Date : mardi 23 mai 2017 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AUX LÉGUMES ET THON, MESCLUN						
CANDIDAT n° : Sujet n° 10		LE PLAT DE CONCEPTION :						
		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		
	DÉGUSTATION	- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3		
		- Assaisonnements...	0	1	2	3		
		TOTAL B						
		Coefficient 0,5	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + 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 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 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 :								