

**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	<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° 12****MERCREDI 24 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 :

**CHOUX CRAQUELIN À LA PISTACHE,  
COULIS DE FRAMBOISES**

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. FILETER UN POISSON ROND**

**2. PRÉPARER UN COULIS DE POIVRON**

**3. RÉALISER UNE GARNITURE DE LÉGUMES À  
BASE DE PÂTE FEUILLETÉE**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

SESSION	EXAMEN	Durée	<b>3 heures 30</b>
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 <b>ÉPREUVE PRATIQUE de GÉNIE CULINAIRE</b>		

PLAT N° : 1	CHOUX CRAQUELIN À LA PISTACHE COULIS DE FRAMBOISES							Base 8 personnes	Sujet n° 12		
DESCRIPTIF : Choux craquelin, garnis d'une crème diplomate à la pistache et accompagnés d'un coulis de framboises.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) <b>CRAQUELIN :</b> - Mélanger le beurre pommade, le sucre roux et la farine ainsi qu'une pointe de fleur de sel. - Abaisser entre deux feuilles de papier à 3/4mm d'épaisseur. - Réserver en cellule. - Détailler un disque par chou.		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
		CRÈMERIE									
		Beurre	Kg	0,050	0,080			0,130			
		Crème liquide	L			0,30		0,30			
		Lait	L			0,40		0,40			
		Œuf (jaune d')	Pce			4		4			
		Œuf	Pce		4			4			
2) <b>PÂTE A CHOUX :</b> - Réaliser une pâte à chou. - Coucher 16 choux. - Déposer sur les choux le disque de craquelin. - Cuire. - Réserver sur une grille.											
		FRUITS ET LÉGUMES									
		Citron jaune	Pce				0,5	0,5			
3) <b>CRÈME DIPLOMATE :</b> - Porter le lait à ébullition . - Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la poudre à crème. - Cuire l'ensemble avec le lait en fouettant jusqu'a ébullition. - Incorporer dans la crème pâtissière encore chaude, la gélatine réhydratée et la pâte de pistache. - Débarasser dans une plaque et filmer au contact. - Refroidir jusqu'aux alentours de 20°C et incorporer délicatement la crème Chantilly.		ÉCONOMAT									
		Farine	Kg	0,060	0,150			0,210			
		Fleur de sel	Kg	PM							
		Gélatine	Kg			0,004		0,004			
		Pâte de pistache	Kg			0,040		0,040			
		Poudre à crème à chaud	Kg			0,035		0,035			
		Sel fin	Kg		0,003			0,003			
		Sucre glace	Kg			0,040		0,040			
		Sucre roux	Kg	0,060				0,060			
		Sucre semoule	Kg		0,005	0,100	0,050	0,155			
		SURGELÉS									
4) <b>COULIS ET DRESSAGE :</b> - Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau et mixer les framboises avec le sirop, passer au chinois en foulant. - Rectifier si nécessaire la consistance avec un peu d'eau et l'acidité avec une pointe de citron. - Découper les choux aux 2/3 de la hauteur, garnir à la poche à douille cannulée.		Brisure de framboise	Kg				0,250	0,250			
		DIVERS									
		Eau	L		0,25		0,10	0,35			
<b>DRESSAGE :</b>							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

DATE : mercredi 24 mai 2017  
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 12

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>		
Pancetta tranchée (0.030 kg)	Pce	4
<b>POISSONNERIE</b>		
Dorade grise (0,600 Kg/pièce)	Pce	2
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,120
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	1
Parmesan râpé	Kg	0,060
<b>LÉGUMERIE</b>		
Asperge verte	Kg	0,250
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	0,5
Carotte	Kg	0,200
Céleri Rave	Kg	0,300
Cerfeuil	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,150
Échalote	Kg	0,100
Fenouil bulbe	Kg	0,300
Oignon	Kg	0,100
Poivron rouge	Kg	0,300
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,500
Tomate garniture (0,050 Kg)	Pce	4
<b>ÉCONOMAT</b>		
Huile d'olive	L	0,25
Miel	Kg	0,050
Pignon de pin	Kg	0,050
Sucre semoule	Kg	0,100
Vinaigre de vin blanc	L	0,10
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	L	0,25
<b>SURGELÉ</b>		
Pâte feuilletée	Pce	0,5

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)

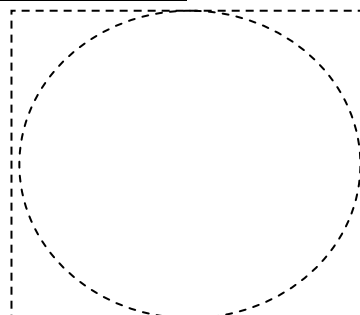
**Pièce principale :**

**Sauce :**

**Garnitures :**

**Éléments de décor et de finition :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



Plat imposé : **CHOUX CRAQUELIN À LA PISTACHE,  
COULIS DE FRAMBOISES**

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° 12

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 Préparer la pâte à craquelin.																				
1.2 Réaliser la pâte à choux.																				
1.3 Coucher et cuire les choux.																				
1.4 Confectionner la crème pâtissière.																				
1.5 Réaliser le coulis de framboises.																				
1.6 Terminer la crème diplomate.																				
1.7 Garnir les choux.																				
1.8 Dresser et envoyer.																				
<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																				

ÉVALUATION DU PLAT COMMIS

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

Date : <b>mercredi 24 mai 2017</b> <b>après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>CHOUX CRAQUELIN À LA PISTACHE COULIS DE FRAMBOISES</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 12</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>FILETER UN POISSON ROND</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>PRÉPARER UN COULIS DE POIVRON</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>RÉALISER UNE GARNITURE DE LÉGUMES À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE</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		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 : <b>mercredi 24 mai 2017</b> <b>après-midi</b> CANDIDAT n° :		LE PLAT IMPOSÉ : <b>CHOUX CRAQUELIN À LA PISTACHE COULIS DE FRAMBOISES</b>				
		LE PLAT DE CONCEPTION : :				
<b>Sujet n° 12</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
		- Températures des mets	0	1	2	3
	<b>DÉGUSTATION</b>	- 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 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable		<b>N O T E</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 4,5 - = <b>TOTAL des POINTS</b> /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 :