

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° 6**VENDREDI 19 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'ordonnement 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 POMMES ALSACIENNE

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. DÉPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE**

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 : vendredi 19 mai 2017
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Arête de poisson	Kg	0,200
Crabe vert	Kg	0,400
Encornet 0,15 kg/pce	Kg	0,300
Moule de bouchot	Kg	0,150
Queue de lotte cal. 1kg/pce	Pce	1
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Lait	L	0,50
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Artichaut violet	Pce	4
Carotte	Kg	0,200
Citron jaune	Kg	0,100
Citron vert	Kg	0,100
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	0,5
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Poivron rouge	Kg	0,100
Pomme de terre BF 15	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,250
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,250
Citron confit au sel (1 pc)	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,20
CAVE		
Cognac	L	0,03
Vin blanc	L	0,15

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

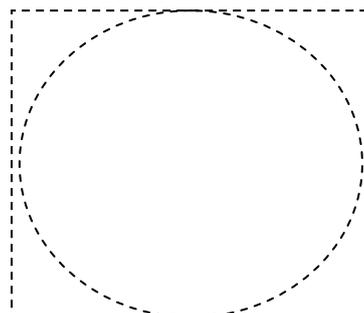
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Éléments de décor et de finition :

Croquis du dressage (facultatif) :



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

Plat imposé : **TARTE ALSACIENNE AUX POMMES**
 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° 6

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 Confectionner la pâte brisée.																					
1.2 Confectionner l'appareil à flan.																					
1.3 Foncer les cercles.																					
1.4 Préparer les pommes.																					
1.5 Assembler et cuire.																					
1.6 Saupoudrer les tartes.																					
1.7 Dresser.																					
1.8																					
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 : vendredi 19 mai 2017 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE ALSACIENNE AUX POMMES				
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :				
Sujet n° 6		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 DÉPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE	0	1	2	3
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3
		- Choix du matériel	0	1	2	3
A S E	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		

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

Date : vendredi 19 mai 2017 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE ALSACIENNE AUX POMMES					
CANDIDAT n° : Sujet n° 6		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	
	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 :							