

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° 8**LUNDI 22 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 :

TIRAMISU AUX FRAISES ET TUILE DENTELLE

Mode de dressage imposé :

EN VERRINE

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. RÉALISER UNE SAUCE VIN BLANC AUX COQUILLAGES****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE FENOUIL**

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	Épreuve pratique Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie Culinaire		

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

[illegible]

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

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : lundi 22 mai 2017
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 8

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
Coque	Kg	0,150
Filet de merlan	Kg	0,100
Maquereau (0,250 kg)	Pce	4
Moule de bouchot	Kg	0,200
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,20
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Asperge verte	Kg	0,250
Aubergine	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,050
Épinard	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,150
Poivron jaune	Kg	0,125
Pomme de terre BF 15	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,150
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,020
Feuille de brick	Pce	5
Graine de fenouil	Kg	PM
Purée d'anchois	Kg	0,020
Tapenade noire	Kg	0,010
CAVE		
Cognac	L	0,02
Vin blanc	L	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

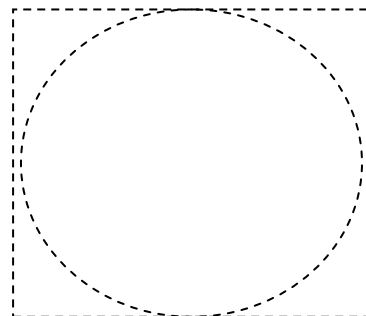
Pièce principale :

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 : **TIRAMISU AUX FRAISES ET TUILE
DENTELLE**
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° 8

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 Tailler les fraises en brunoise.																				
1.2 Réaliser la crème mascarpone.																				
1.3 Monter les verrines.																				
1.4 Réaliser l'appareil à tuiile.																				
1.5 Décorer les verrines.																				
1.6 Cuire les tuiles dentelles.																				
1.7 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 : lundi 22 mai 2017 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TIRAMISU AUX FRAISES ET TUILES DENTELLES								
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :								
Sujet n° 8		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 FILETER UN POISSON ROND	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE VIN BLANC AUX COQUILLAGES	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE GARNITURE Á BASE DE FENOUIL	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	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				
TOTAL B										
TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B										
Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3		3. Maîtrise satisfaisante 1. Maîtrise insuffisante	2. Maîtrise acceptable 0. Non maîtrisé	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 : lundi 22 mai 2017 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TIRAMISU AUX FRAISES ET TUILES DENTELLES				
CANDIDAT n° : Sujet n° 8		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 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 :						