

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° 7**  
**LUNDI 22 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 :

**RISOTTO AUX ASPERGES**

Modes de dressage imposés :

**4 ASSIETTES CREUSES  
1 LÉGUMIER POUR 4**

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 DEUX PRÉPARATIONS À BASE DE  
SAUMON**

**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE D'AGRUMES**

**3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE  
D'ASPERGES**

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	RISOTTO AUX ASPERGES							Base 8 personnes	Sujet n° 7		
DESCRIPTIF : Entrée chaude composée d'un risotto au bouillon de volaille et parmesan, de pointes d'asperges et d'une quenelle de concassée de tomate.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) PRÉPARER LES ASPERGES</b> - Éplucher et laver les asperges, cuire à l'anglaise. - Tailler les pointes et émincer le reste. <b>2) RÉALISER LA CONCASSÉE DE TOMATES</b> - Monder les tomates. - Concasser la pulpe de tomate au couteau. - Suer les échalotes ciselées dans l'huile d'olive, ajouter l'ail haché et la pulpe de tomate. Assaisonner et ajouter le concentré de tomate et le thym. - Dessécher. <b>3) CUIRE LE RISOTTO</b> - Suer les échalotes, l'ail haché, nacrer le riz. - Ajouter le vin blanc, réduire. - Mouiller progressivement au bouillon de volaille (2 L) jusqu'à la fin de la cuisson (20 mn). <b>4) FINITION</b> - Contrôler la cuisson du riz, ajouter la crème, le parmesan et les asperges émincées. - Rectifier l'assaisonnement. - Dresser le risotto, décorer de pointes d'asperges, de quenelles de concassée de tomate et de pluches de cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	<b>CRÈMERIE</b>										
	Crème double	Kg					0,200		0,200		
	Parmesan	Kg					0,100		0,100		
	<b>LÉGUMERIE</b>										
	Ail	Kg		0,010	0,010				0,020		
	Asperge verte	Kg	0,500						0,500		
	Cerfeuil	Botte					0,25		0,25		
	Échalote	Kg		0,020	0,040				0,060		
	Tomate	Kg		0,800					0,800		
	<b>ÉCONOMAT</b>										
	Concentré de tomate	Kg		0,010					0,010		
	Fond blanc volaille	L			2				2		
	Huile d'olive	L		0,03	0,05				0,08		
	Riz rond arborio	Kg			0,400				0,400		
	Thym	Botte		pm					pm		
	<b>CAVE</b>										
	Vin blanc ordinaire	L			0,20				0,20		
<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES				
<b>4 ASSIETTES CREUSES</b> <b>1 LÉGUMIER POUR 4</b>							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

**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 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

**Nom du plat de conception :**

- À remplir par le candidat -      **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Filet de saumon	Kg	0,800
Œuf de saumon	Kg	0,025
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Lait entier	L	0,20
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Aneth	Botte	0,5
Asperge verte	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	Botte	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,250
Chou fleur	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	0,25
Citron jaune	Kg	0,100
Citron vert	Kg	0,100
Échalote	Kg	0,100
Estragon	Botte	0,25
Fenouil bulbe	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Orange	Kg	0,150
Pamplemousse rose	Kg	0,250
Tomate fraîche	Kg	0,100
Tomate garniture cal 60 gr	Pce	5
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,200
Feuille de gélatine	Kg	0,010
Graine de pavot	Kg	0,010
Graine de sésame blanche	Kg	0,010
Huile d'olive	L	0,15
Lentille verte	Kg	0,200
Pâte filo	Pce	4
Vinaigre balsamique	L	0,05
Vin blanc	L	0,100

*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)

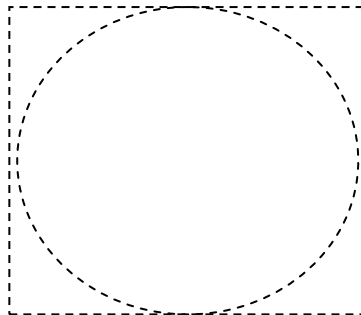
**Pièce principale :**

**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 : **RISOTTO AUX ASPERGES**  
Pour 8 personnes

LÉGENDE :

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° 7

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 Éplucher, laver les végétaux.																				
1.2 Marquer le fond blanc en cuisson.																				
1.3 Réaliser la concassée de tomates.																				
1.4 Marquer le risotto en cuisson.																				
1.5 Cuire les asperges à l'anglaise.																				
1.6 Émincer les asperges, conserver les pointes																				
1.7 Terminer le risotto.																				
1.8 Dresser, 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>lundi 22 mai 2017 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>RISOTTO AUX ASPERGES</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 7</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	0	1	2	3	
		<b>RÉALISER DEUX PRÉPARATIONS À BASE DE SAUMON</b>					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		<b>RÉALISER UNE SAUCE À BASE D'AGRUMES</b>					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		<b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE D'ASPERGES</b>					
		- 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>lundi 22 mai 2017 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>RISOTTO AUX ASPERGES</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 7</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	
	<b>DÉGUSTATION</b>	- 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	<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 :							