

**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° 11****MERCREDI 24 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 :

**TARTE FINE AUX ÉCHALOTES CONFITES  
ET BOUDIN BLANC, SAUCE MOUTARDE**

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. RÉALISER UNE FARCE MOUSSELINE**

**2. FARCIR LES SUPRÊMES DE VOLAILLE**

**3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE  
DE LENTILLES VERTES**

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>		

## 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 FINE AUX ÉCHALOTES CONFITES ET BOUDIN BLANC, SAUCE MOUTARDE						Base 8 personnes		Sujet n° 11	
DESCRIPTIF : Disque de pâte sablée au Cantal cuit à blanc et recouvert d'échalotes confites et de rondelles de boudin blanc, servi avec une sauce moutarde.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR	
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) PÂTE SABLÉE AU CANTAL :</b> - Sabler ensemble le beurre bien frais, la farine et le sel. - Ajouter le cantal râpé. - Adjoindre le lait avec le jaune d'oeuf, fraisier. - Filmer et laisser reposer 30 minutes au frais. - Abaisser à 5 mm d'épaisseur et cuire au four à 180°C entre deux plaques à pâtisserie. - Aux 2/3 de la cuisson, retirer la plaque du dessus et détailler 8 disques diamètre 12 cm. - Terminer la cuisson puis laisser refroidir sur grille.  <b>2) ÉCHALOTES CONFITES :</b> - Laver et éplucher les échalotes. - Émincer finement et étuver au beurre doucement sur le coin du fourneau. - Refroidir rapidement.  <b>3) SAUCE MOUTARDE :</b> - Ciseler les oignons et suer au beurre. - Déglacer au vin blanc, réduire. - Mouiller au fond brun de veau et réduire. - Passer au chinois. - Lier à la moutarde puis monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.  <b>4) MONTAGE - CUISSON</b> <b>DRESSAGE :</b> - Répartir les échalotes confites sur les 8 fonds de tarte. - Retirer la peau du boudin et tailler en fines rondelles. - Monter en rosaces les rondelles de boudin, badigeonner de beurre fondu. - Passer 8 à 10 minutes à 170°C. - Dresser sur assiette chaude, cordon de sauce autour, agrémenter d'une pluche de cerfeuil.		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
		<b>BOUCHERIE</b>									
		Boudin blanc	Kg					0,800	0,800		
		<b>CRÈMERIE</b>									
		Beurre	Kg	0,125	0,045	0,040	0,050	0,260			
		Cantal	Kg	0,030				0,030			
		Lait	L	0,05				0,05			
		Œuf (jaune d')	Pce	1				1			
		<b>LÉGUMERIE</b>									
		Cerfeuil	Botte					0,25	0,25		
		Échalote	Kg		0,600			0,600			
		Oignon	Kg			0,150		0,150			
		<b>ÉCONOMAT</b>									
		Farine	Kg	0,250				0,250			
		Fond brun de veau lié	L			0,30		0,30			
		Moutarde à l'ancienne	Kg			0,080		0,080			
		<b>CAVE</b>									
		Vin blanc	L			0,10		0,10			
<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES				
<b>À L'ASSIETTE</b>							ASSAISONNEMENTS				
							COÛT MATIÈRES				

### ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- 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 matin

N° de candidat :

N° de sujet : 11

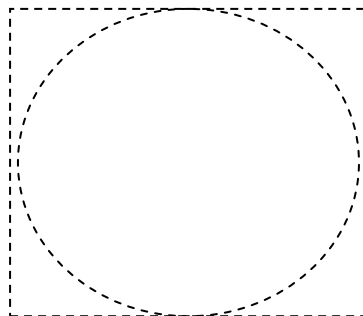
Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Crépine de porc	Kg	0,100
Filet de poulet	Kg	0,200
Poitrine fumée tranchée	Pce	4
Suprême de volaille avec peau (0,200 Kg/pce)	Pce	4
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,50
Gruyère râpé	Kg	0,125
Lait	L	0,20
Œuf	Pce	5
<b>LÉGUMERIE</b>		
Asperge verte	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,250
Céleri rave	Kg	0,300
Cerfeuil	Botte	0,25
Chou vert frisé	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,100
Épinard	Kg	0,400
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Pleurote	Kg	0,250
Pomme de terre BF15	Kg	0,500
Roquette	Kg	0,150
Tomate TV	Kg	0,100
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	Kg	0,150
Feuille de Brick	Pce	4
Fond brun de veau lié	L	0,50
Huile de noix	L	0,05
Huile de tournesol	Kg	0,200
Lentille verte AOC	Kg	0,050
Poudre de noisette	L	0,15
Vinaigre de vin	L	0,10
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	L	0,15

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 : **TARTE FINE AUX ÉCHALOTES CONFITES ET BOUDIN BLANC, SAUCE MOUTARDE**  
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° 11

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 et laver les légumes.																				
1.2 Réaliser la pâte sablée au Cantal.																				
1.3 Émincer et étuver les échalotes.																				
1.4 Marquer en cuisson la réduction de la sauce.																				
1.5 Terminer la sauce moutarde.																				
1.6 Monter les tartes fines.																				
1.7 Cuire à 170°C les tartes.																				
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 : mercredi 24 mai 2017 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE FINE AUX ÉCHALOTES CONFITES ET BOUDIN BLANC, SAUCE MOUTARDE					
CANDIDAT n°:		LE PLAT DE CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 11</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>RÉALISER UNE FARCE MOUSSELINE</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>FARCIR LES SUPRÊMES DE VOLAILLE</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE LENTILLES VERTES</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 : mercredi 24 mai 2017 - matin

LE PLAT IMPOSÉ : TARTE FINE AUX ÉCHALOTES CONFITES  
ET BOUDIN BLANC, SAUCE MOUTARDE

CANDIDAT n°:

LE PLAT DE CONCEPTION :

Sujet n° 11		EXIGENCES				OBSERVATIONS	
<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	TOTAL A				
<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	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		<b>N</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 <b>O</b> <b>T</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 <b>E</b> _____ / 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 :