

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° 4**JEUDI 18 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 :

PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS

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. VALORISER UN ROGNON D'AGNEAU**2. RÉALISER UN JUS D'AGNEAU****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE D'OIGNON****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		

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	PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS						Base 8 personnes	Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Une abaisse de pâte à pizza garnie de concassée de tomates, de courgettes et d'auberginse grillées, de poivrons confits, d'olives noires et de mozzarella. La pizza est cuite dans un four très chaud et servie avec une salade de roquette.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES									
1) FONDUE DE TOMATES : - Ciseler les échalotes. - Monder et concasser les tomates. - Suer les échalotes et ajouter les tomates, l'ail et le bouquet garni. - Étuver. 2) GARNITURE : - Tailler les aubergines et les courgettes en fines lamelles dans le sens de la longueur. - Mariner dans l'huile d'olive, l'ail et le thym. - Quadriller au grill, réserver. - Émincer les poivrons finement, confire dans de l'huile d'olive. - Réserver. 3) MONTAGE : - Mettre en oeuvre un disque de pâte à pain. - Répartir la fondue de tomate froide. - Disposer harmonieusement les courgettes et aubergines grillées. - Ajouter les poivrons confits, les olives noires, l'origan et la mozzarella en tranches. 4) CUISSON : - Marquer en cuisson à 240°C. - Réaliser une sauce vinaigrette. - Déposer le basilic ciselé et la salade de roquette à l'envoi.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE									
	Mozzarella	Kg			0,250				0,250	
	LÉGUMERIE									
	Ail	Kg	0,040	0,040					0,080	
	Aubergine	Kg		0,350					0,350	
	Basilic	Botte				0,5			0,5	
	Bouquet garni	Pce	1						1	
	Courgette	Kg		0,350					0,350	
	Échalote	Kg	0,050						0,050	
	Origan	Botte			0,25				0,25	
	Poivron jaune	Kg		0,200					0,200	
	Roquette	Kg				0,080			0,080	
	Thym frais	Botte		0,25					0,25	
	Tomate	Kg	1,200						1,200	
	ÉCONOMAT									
	Huile d'olive	L	0,05	0,05		0,05			0,15	
	Olive noire dénoyautée	Kg			0,100				0,100	
	Vinaigre balsamique	L				0,020			0,020	
	BOULANGERIE									
	Rouleau de pâte à pizza	Pce			1,000				1,000	
	DRESSAGE :									
	À L'ASSIETTE							TOTAL DENRÉES		
								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 : jeudi 18 mai 2017
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 4

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Carré d'agneau détalonné (8 côtes/800 g)	Pce	1
Crépine de porc	Kg	0,100
Rognon d'agneau (0,050 kg/pce)	Pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,30
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Asperge verte	Kg	0,300
Basilic	Botte	0,5
Blanc de poireau	Kg	0,200
Carotte	Kg	0,250
Cébette	Botte	1
Ciboulette	Botte	0,25
Échalote	Kg	0,020
Oignon gros	Kg	0,300
Oignon rouge	Kg	0,200
Petit oignon frais	Kg	0,200
Persil plat	Botte	0,25
Poivron rouge	Kg	0,200
Pomme de terre ratte	Kg	0,400
Thym frais	Botte	0,25
Tomate cerise	Kg	0,100
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche fraîche	Kg	0,100
Citron confit au sel	Pce	1
Feuille de brick	Pce	4
Huile olive	L	0,20
Jus d'agneau PAI	L	1,00
Semoule à couscous	Kg	0,250
SURGELÉ		
Petit pois	Kg	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)

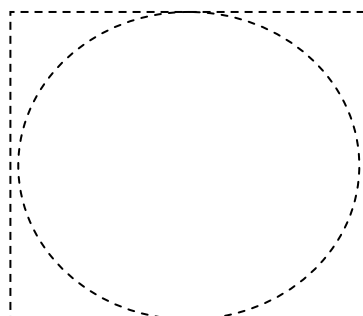
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Éléments de décor et de finition :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé : **PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS**

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° 4

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 Monder les tomates.																				
1.2 Concasser et étuver la tomate.																				
1.3 Tailler la garniture de la pizza et mettre à mariner.																				
1.4 Émincer les poivrons et confire.																				
1.5 Quadriller les lamelles d'aubergines et de courgettes. Réserver.																				
1.5 Mettre en œuvre la pâte à pizza.																				
1.6 Répartir la garniture sur les abaisses.																				
1.8 Marquer en cuisson à 240°C.																				
1.9 Dresser, 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 : jeudi 18 mai 2017 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS					
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :					
Sujet n° 4		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 VALORISER UN ROGNON D'AGNEAU	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UN JUS D'AGNEAU	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE D'OIGNON	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	
	- 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					
		Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 1 A + 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			
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Émargement					

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

Date : jeudi 18 mai 2017 - après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS				
CANDIDAT n° :		LE PLAT DE CONCEPTION :				
Sujet n° 4		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 :						