

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 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° 12**DATE : MERCREDI 30 MAI 2018 – 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 :

**TARTE AU POIREAU ET AUX ESCARGOTS,
CRÈME D'AIL**

Mode de dressage imposé :

AU PLAT ET EN SAUCIÈRE

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. LEVER DES FILETS DE DAURADE

2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE MARINIÈRE

3. RÉALISER UN BEIGNET DE LÉGUME

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2018	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		

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Mercredi 30 mai 2018 – Après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 12

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Poitrine fumée	Kg	0,150
POISSONNERIE		
Coque	Kg	0,350
Daurade royale (600 Gr)	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,40
Gruyère râpé	Kg	0,100
Œuf	Pièce	3
LÉGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,500
Banane	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,300
Coriandre	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Fenouil bulbe	Kg	0,300
Gingembre	Kg	0,050
Oignon rouge	Kg	0,150
Persil plat	Botte	0,25
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,250
Garam Massala	Kg	PM
Lait de coco	L	0,20
Lentille corail	Kg	0,125
Noix de coco râpée	Kg	0,050
Poudre à lever	Kg	0,010
Riz Basmati	Kg	0,150
CAVE		
Bière blonde	L	0,25
Vin blanc	L	0,25

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
 curry, paprika, concentré de tomates, thym, laurier etc...*

Descriptif PROFESSIONNEL
 du plat de conception (Présentation synthétique)

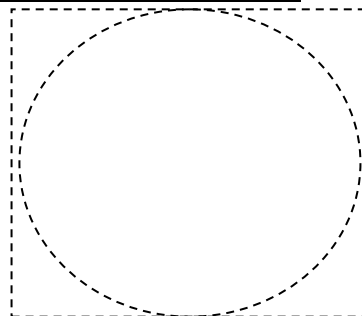
Élément principal :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé : **TARTE AU POIREAU ET AUX ESCARGOTS, CRÈME D'AIL**

Pour 8 personnes

LÉGENDE :

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis =

_____ = phase techniques gestuelles

----- = phase de cuisson, refroidissement

N = Phase de nettoyage

D = Démonstrations

SUJET n° 12

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 Réaliser la pâte brisée.																				
1.2 Laver, émincer les poireaux et les oignons.																				
1.3 Étuver et singer.																				
1.4 Blanchir, sauter et flamber les escargots.																				
1.5 Réaliser l'appareil à crème prise salée.																				
1.6 Foncer, garnir et cuire les tartes.																				
1.7 Blanchir l'ail et réaliser la crème d'ail.																				
1.8 Lustre les tartes.																				
1.9 Dresser et 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																				

ANALYSE DU PLAT DU COMMIS

PLAT IMPOSÉ		TARTE AU POIREAU ET AUX ESCARGOTS, CRÈME D'AIL						Base 8 personnes		Sujet n° 12	
DESCRIPTIF : Tarte salée à base de pâte brisée, garnie d'escargots sautés et flambés au pastis, d'une fondue de poireau et d'une crème prise, servie avec une crème d'ail.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<div>1) PÂTE BRISÉE - Réaliser une pâte brisée. - Foncer deux cerles à tarte. - Chiqueter et réserver.</div> <div>2) GARNITURES - Laver et émincer les poireaux. - Émincer les oignons. - Étuver au beurre les deux éléments. - Singer et cuire. - Ajouter un appareil à crème prise salé. - Blanchir les escargots. Sauter au beurre, parfumer d'une persillade et flamber au Pastis. - Garnir les fonds de tarte. - Cuire au four à 180°C. - Lustre avant l'envoi.</div> <div>3) CRÈME D'AIL - Éplucher et dégermer l'ail. - Blanchir trois fois. - Cuire dans la crème. - Mixer et mettre au point.</div>	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,125	0,100				0,225			
	Crème liquide	L		0,20	0,25			0,45			
	Lait	L		0,15				0,15			
	Oeuf	Pce		2				2			
	Oeuf jaune	Pce	1	1				2			
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg		0,030	0,100			0,130			
	Oignon	Kg		0,200				0,200			
	Persil plat	Botte		0,25				0,25			
	Poireau	Kg		0,600				0,600			
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,05					0,05			
	Escargot de Bourgogne	Boîte		0,25				0,25			
	Farine	Kg	0,250	Pm				0,250			
	Noix de muscade	Kg		Pm				Pm			
	Piment de cayenne	Kg		Pm				Pm			
	Sel fin	Kg	0,005	Pm	Pm						
	CAVE										
	Pastis	L		0,05				0,05			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
AU PLAT ET EN SAUCIÈRE							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

Document à destination des membres du jury

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)							
Date : Mercredi 30 mai 2018 Après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AU POIREAU ET AUX ESCARGOTS, CRÈME D'AIL					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 12		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 LEVER DES FILETS DE DAURADE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE MARINIÈRE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UN BEIGNET DE LÉGUME	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		
Coefficient 1	TOTAL B						
Coefficient 1,5	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				

Document à destination des membres du jury

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

Date : Mercredi 30 mai 2018		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AU POIREAU ET AUX ESCARGOTS, CRÈME D'AIL				
Après-midi		LE PLAT de CONCEPTION :				
CANDIDAT n° :						
Sujet n° 12		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
		- Températures des mets	0	1	2	3
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
	DÉGUSTATION	- 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 :