

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**DATE : JEUDI 24 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 CITRON MERINGUÉE

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. LEVER LES FILETS DES ROUGETS**2. RÉALISER UNE SAUCE AU VIN ROUGE****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE
À BASE DE FENOUIL**

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 : Jeudi 24 mai 2018 – 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		
Jambon sec tranché	Pce	4
POISSONNERIE		
Moule de bouchot	Kg	0,500
Rouget barbet (0,200 kg)	Pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,30
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Asperge verte	Kg	0,500
Aubergine	Kg	0,400
Basilic	Botte	0,125
Champignon de Paris	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	0,125
Citron	Pce	2
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,060
Estragon	Botte	0,125
Fenouil bulbe	Kg	0,500
Oignon gros	Kg	0,100
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Anchois	Kg	0,030
Fond brun lié	Kg	0,025
Huile d'olive	L	0,10
Olive noire	Kg	0,100
CAVE		
Vin blanc	L	0,20
Vin rouge	L	0,50

*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)

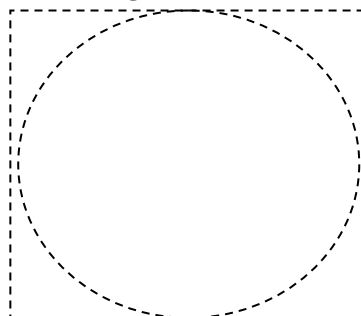
Élément principal :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé : **TARTE AU CITRON MERINGUÉE**
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° 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 Réaliser la pâte brisée sucrée.																				
1.2 Zester les citrons et chauffer le jus.																				
1.3 Confectionner la crème au citron.																				
1.4 Foncer les cercles et cuire à blanc.																				
1.5 Émulsionner la crème au beurre.																				
1.6 Garnir et refroidir les tartelettes.																				
1.7 Réaliser la meringue française.																				
1.8 Colorer la meringue au chalumeau.																				
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

BTS Hôtellerie - Restauration session 2018 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 IMPOSÉ	TARTE AU CITRON MERINGUÉE							Base 8 personnes	Sujet n°4	
DESCRIPTIF : Tarte à base de pâte brisée sucrée, cuite à blanc, garnie d'une crème au citron et décorée d'une meringue française au citron vert.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1) PÂTE BRISÉE - Réaliser la pâte brisée sucrée. - Foncer deux cercles à tarte. - Cuire à blanc à 160°C.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg	0,125	0,100				0,225		
	Œuf (jaune)	Pce	1	2				3		
	Œuf (blanc)	Pce			3			3		
	Œuf entier	Pce		2				2		
	LÉGUMERIE									
	Citron vert	Pce		1	1			2		
2) CRÈME AU CITRON - Prélever les zestes et récupérer le jus. - Porter à ébullition les jus de citron vert, le Pulco et incorporer les zestes. - Blanchir les oeufs et les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena, le jus de citron et cuire la crème comme une crème pâtissière. - Émulsionner le beurre en morceaux dans la crème. - Garnir les tartes et refroidir.	ÉCONOMAT									
	Eau	L	0,05					0,05		
	Farine	Kg	0,250					0,250		
	Maïzena	Kg		0,020				0,020		
	Pulco citron vert	L		0,40				0,40		
	Sucre glace	Kg	0,050		0,100			0,150		
	Sucre semoule	Kg		0,080	0,100			0,180		
3) MERINGUE FRANÇAISE - Monter les blancs en neige, verser le sucre semoule en pluie et serrer. - Meringuer avec le sucre glace tamisé, prélever les zestes puis les ajouter.										
4) FINITION - Garnir de crème au citron, décorer avec la meringue selon votre appréciation et passer au chalumeau.	DRESSAGE :						TOTAL DENREES			
	À L'ASSIETTE						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

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

Date : Jeudi 24 mai 2018 – Après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AU CITRON MERINGUÉE					
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	0	1	2	3	
		LEVER LES FILETS DES ROUGETS					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE SAUCE AU VIN ROUGE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE FENOUIL					
		- 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	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 24 Mai 2018 – Après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AU CITRON MERINGUÉE				
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
		- Températures des mets	0	1	2	3
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
	DÉGUSTATION	- Assaisonnements...	0	1	2	3
		TOTAL B				
		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 :						