

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° 7**DATE : LUNDI 28 MAI 2018 - 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 :

**TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES,
CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE**

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. APPLIQUER DEUX CUISSONS À LA CANETTE

2. RÉALISER UNE SAUCE AIGRE DOUCE

**3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE
À BASE DE PATATE DOUCE**

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 : Lundi 28 mai 2018 - Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

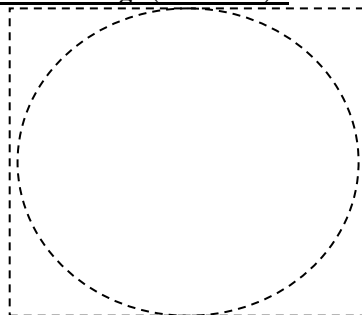
Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Canette (1,200 kg/pce)	Pce	1
Crépine de porc	Kg	0,100
Poitrine fumée (tranche)	Pce	8
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,25
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Ananas	Pce	0,5
Asperge verte	Kg	0,200
Carotte	Kg	0,200
Céleri rave	Kg	0,300
Citron vert	Pce	2
Fenouil bulbe	Kg	0,400
Gingembre frais	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Orange	Kg	0,300
Patate douce	Kg	0,500
Persil plat	Botte	0,25
Tomate TV	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,150
Fond brun de volaille	Kg	0,030
Lait de coco	L	0,25
Miel	Kg	0,100
Noix de coco râpée	Kg	0,050
Sésame blanc	Kg	0,030
Sucre semoule	Kg	0,100
Vanille gousse	Pce	0,5
Vinaigre de vin	L	0,10
CAVE		
Rhum Ambré	L	0,05
Vin blanc	L	0,15

*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 : **TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES,
CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE**
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° 7

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 Préparer le poste de travail.																				
1.2 Réaliser la pâte brisée.																				
1.3 Confectionner la crème d'amande.																				
1.4 Foncer les tartelettes.																				
1.5 Réaliser la crème anglaise pistache.																				
1.6 Garnir et cuire les tartelettes.																				
1.7 Décorer les tartelettes.																				
1.8 Lustrer les tartelettes.																				
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		TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES, CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE						Base 8 personnes		Sujet n° 7	
DESCRIPTIF : Tartelettes garnies de crème d'amande et de fruits rouges, cuites au four, décorées de fruits rouges et lustrées de nappage rouge. Elles sont servies avec une crème anglaise parfumée à la pistache.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PÂTE BRISÉE - Confectionner une pâte brisée. Fraisier. - Laisser reposer 30 minutes au frais. - Abaisser et foncer 8 cercles. 2) CRÈME D'AMANDE - Crémér le beurre et le sucre. - Ajouter la poudre d'amande, puis les oeufs et homogénéiser au fouet. Incorporer les fruits rouges. - Garnir les tartelettes et cuire à 180 °C. - Refroidir en cellule. 3) CRÈME ANGLAISE - Porter le lait à ébullition. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Incorporer le lait. - Cuire à la nappe. - Parfumer avec la pâte de pistache, passer au chinois et refroidir. 4) FINITIONS - Décorer le dessus de la tartelette avec des fruits rouges. - Lustre les tartes. - Décorer avec les feuilles de menthe.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,125	0,100				0,225			
	Lait	L			0,50			0,50			
	Œuf	Pce		2				2			
	Œuf (jaune d')	Pce	1		5			6			
	LÉGUMERIE										
	Menthe	Botte				0,125		0,125			
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,05					0,05			
	Farine	Kg	0,250					0,250			
	Nappage rouge	Kg				0,100		0,100			
	Pâte de pistache	Kg			0,030			0,030			
	Poudre d'amande	Kg		0,100				0,100			
	Sel fin	Kg	pm					pm			
	Sucre semoule	Kg	0,050	0,100	0,080			0,230			
	SURGELÉ										
	Fruit rouge (Assortiment)	Kg		0,100		0,400		0,500			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
À L'ASSIETTE							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

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

Date : Lundi 28 mai 2018 - Matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE LE PLAT de CONCEPTION :					
CANDIDAT n° :							
Sujet n° 7		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	
		APPLIQUER DEUX CUISSONS À LA CANETTE					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE SAUCE AIGRE DOUCE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE PATATE DOUCE					
		- 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					

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

Date : Lundi 28 mai 2018 - Matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES				
CANDIDAT n° :		CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE				
Sujet n° 7		LE PLAT de CONCEPTION :				
		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 :						