

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° 5**DATE : VENDREDI 25 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 :

TOURTE AU POIREAU ET AU DIOT DE SAVOIE, SAUCE PORTO

Mode de dressage imposé :

AU PLAT ET 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. FARCIR UN RÂBLE DE LAPIN**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE GASTRIQUE****3. GRATINER UNE GARNITURE**

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 : résolutions 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 : Vendredi 25 mai 2018 - Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 5

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat

- **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Aileron de volaille	Kg	0,250
Blanc de dinde	Kg	0,150
Poitrine fumée en tranche	Pce	4
Râble de lapin (0,250 Kg)	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,40
Gruyère râpé	Kg	0,100
Œuf	Pce	5
Reblochon	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Carotte fane	Botte	0,5
Champignon de Paris	Kg	0,300
Citron	Pce	1
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,080
Épinard	Kg	0,500
Oignon	Kg	0,200
Poivron rouge	Kg	0,200
Pomme de terre Charlotte	Kg	1,000
Tomate	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Huile d'olive	L	0,05
Huile de tournesol	L	0,10
Miel	Kg	0,080
Noix invalide	Kg	0,100
Polenta moyenne	Kg	0,150
Raisin sec blond	Kg	0,050
Vinaigre de vin	L	0,10
CAVE		
Madère	L	0,10
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)

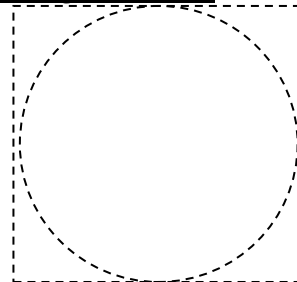
Élément principal :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



ANNEXE n° 1bis		FICHE de PLANIFICATION	Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE
Plat imposé : TOURTE AU POIREAU ET AU DIOT DE SAVOIE, SAUCE PORTO 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° 5

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 Confectionner la pâte brisée.																				
1.2 Émincer et étuver le poireau.																				
1.3 Singer, mouiller et cuire.																				
1.4 Pocher les diots.																				
1.5 Terminer la garniture.																				
1.6 Monter la tourte, dorer et décorer.																				
1.7 Cuire la tourte.																				
1.8 Réaliser la sauce au porto.																				
1.9 Lustrer les tourtes et dresser.																				
Plat 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	TOURTE AU POIREAU ET AU DIOT DE SAVOIE, SAUCE PORTO							Base 8 personnes	Sujet n° 5		
DESCRIPTIF : Tourte garnie de tranches de diots, de gruyère râpé et de poireaux étuvés liés à la crème et aux oeufs, accompagnée d'une sauce au porto.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1. <u>PÂTE BRISÉE</u> - Confectionner la pâte brisée. 2. <u>PRÉPARER LA GARNITURE</u> - Émincer et étuver au beurre les blancs de poireaux. - Singer et cuire. - Ajouter le lait et la crème. - Cuire 10 minutes. - Ajouter 2 œufs battus. - Assaisonner et réserver. - Pocher les diots 15 min. - Tailler en tranches. 3. <u>MONTAGE ET CUISSON</u> - Abaisser la pâte et fonder les deux cercles. - Garnir avec l'appareil refroidi. - Ajouter les tranches de diots et le gruyère râpé. - Recouvrir d'une abaisse de pâte brisée et souder. - Réaliser une cheminée. - Dorer, décorer et cuire à 180 °C pendant environ 35 minutes. - Dresser et lustrer. 4. <u>SAUCE</u> - Suer les échalotes ciselées. - Déglacer au Porto, réduire. - Mouiller au fond brun lié. - Réduire et émulsionner au beurre.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	BOUCHERIE										
	Diot de Savoie	Pce		4					4		
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,150	0,040	0,020	0,040			0,250		
	Crème liquide	L		0,15					0,15		
	Gruyère râpé	Kg		0,100					0,100		
	Lait	L		0,15					0,15		
	Œuf (jaune)	Pce	1	2	1				4		
	LÉGUMERIE										
	Échalote	Kg					0,060		0,060		
	Poireau	Kg		0,800					0,800		
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,05						0,05		
	Farine	Kg	0,300	0,040					0,340		
	Fond brun lié	L					0,50		0,50		
	Noix de muscade	Kg		PM					PM		
	Piment de Cayenne	Kg		PM					PM		
CAVE											
Porto	L					0,05		0,05			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
AU PLAT ET 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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration

Session 2018

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Document à destination des membres du jury

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

Date : Vendredi 25 mai 2018 Matin		LE PLAT IMPOSÉ : TOURTE AU POIREAU ET AU DIOT DE SAVOIE, SAUCE PORTO					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 5		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	
		FARCIR UN RABLE DE LAPIN					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE GASTRIQUE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		GRATINER UNE GARNITURE					
		- 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 : Vendredi 25 mai 2018		LE PLAT IMPOSÉ : TOURTE AU POIREAU ET AU DIOT DE SAVOIE, SAUCE PORTO				
Matin		LE PLAT de CONCEPTION :				
CANDIDAT n° :						
Sujet n° 5		EXIGENCES				
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
	DÉGUSTATION	- 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 :