

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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° 2 LUNDI 9 MAI 2005 - 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'ordonnement 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 :

FILET DE POULET VIENNOISE

Mode de dressage imposé :

AU PLAT

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 mettez OBLIGATOIREMENT en œuvre les 3 techniques suivantes :

1. DÉOSSER UN RÂBLE DE LAPIN**2. PRÉPARER UN FOND DE LAPIN****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE D'ARTICHAUT**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option B Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
EPREUVE	Épreuve pratique Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie Culinaire		

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : 9 mai 2005

APRÈS-MIDI

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de dinde	kg	0,150
Crépine	kg	0,150
Épaule de lapin pour fond	kg	0,300
Poitrine fumée	kg	0,100
Râble de lapin (2 pièces)	kg	0,600
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème fleurette	l	0,50
Gruyère	kg	0,100
Lait	l	0,50
Œuf	pièce	4
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,020
Artichaut	pièce	4
Carotte	kg	0,500
Citron	pièce	1
Courgette	kg	0,400
Échalote	kg	0,050
Oignon gros	kg	0,100
Poivron rouge	kg	0,200
Pomme de terre charlotte	kg	0,800
Tomate petite (0.060 kg)	pièce	4
ÉPICERIE		
Farine	kg	0,250
Fond brun lié déshydraté	kg	0,070
Huile d'olive	l	0,10
Vinaigre balsamique	l	0,05
CAVE		
Madère	l	0,20
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	FILET DE POULET VIENNOISE	Base 8 personnes	Sujet n° 2
-------------	----------------------------------	------------------	------------

DESCRIPTIF :

Filet de poulet pané, sauté, accompagné d'une garniture viennoise, de pommes cocotte et d'un cordon de fond brun lié.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES								TOTAL	PUHT	PTHT
NATURE	U	1	2	3	4	5					
1) Base - Parer, paner à l'anglaise et quadriller les filets de poulet. - Sauter.	BOUCHERIE										
	Filet de poulet	pièce	8						8		
2) Garniture Viennoise - Cuire les œufs durs. - Hacher le persil, les câpres, le blanc et le jaune d'œuf séparément. - Cercler les olives d'un filet d'anchois puis les disposer sur une tranche de citron pelée à vif. - Disposer en V la garniture viennoise aux extrémités du plat (œuf, capres et persil).	CRÉMERIE										
	Beurre	kg			0,040		0,080	0,120			
	Œuf	pièce	3	3				6			
3) Pommes cocotte - Eplucher, tourner, blanchir et cuire les pommes cocotte. - Dresser en légumier.	LÉGUMERIE										
	Persil	botte		0,25				0,25			
	Pomme de terre	kg			2,500			2,500			
	Citron	pièce		2				2			
4) Sauce - Réhydrater le fond brun lié.	ÉCONOMAT										
	Anchois à l'huile	pièce		8				8			
	Câpre	kg		0,080				0,080			
	Farine	kg	0,150					0,150			
	Fond brun lié	kg				0,070		0,070			
	Huile d'arachide	l	0,05		0,10			0,15			
	Mie de pain	kg	0,300					0,300			
5) Dresser - Déposer les filets de poulet sur le plat décoré, verser un cordon de fond brun, arroser d'un beurre noisette. - Déposer la tranche de citron surmontée d'une olive.	ÉCONOMAT										
	Olive verte dénoyautée	pièce		8				8			
DRESSAGE : AU PLAT									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

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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° 3 MARDI 10 MAI 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 :

VOLAILLE SAUTÉE BOURGUIGNONNE

Mode de dressage imposé :

AU PLAT

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. MENER DEUX CUISSONS SUR LES PIÈCES DE CANETON

2. RÉALISER UNE SAUCE SUCRÉE SALÉE

3. CONFECTIONNER UNE POMME DUCHESSÉ

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2005	BTS Hôtellerie - Restauration Option B Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	2,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie Culinaire		

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : 10 mai 2005

Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 3

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Cuisse de canette (0,200 kg)	pièce	2
Filet de canette (0,200 kg)	pièce	2
Poitrine fumée (tranche fine)	kg	0,100
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème fleurette	l	0,20
Lait	l	0,20
Œuf	pièce	5
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,020
Ananas	pièce	0,5
Artichaut	pièce	4
Carotte	kg	0,200
Champignon de Paris	kg	0,300
Échalote	kg	0,050
Oignon gros	kg	0,200
Orange	kg	0,600
Pamplemousse	pièce	2
Pomme de terre Bintje	kg	0,600
ÉPICERIE		
Amande effilée	kg	0,050
Cerise au sirop	kg	0,150
Fond brun lié	l	0,50
Huile d'olive	l	0,10
Sucre semoule	kg	0,100
Vinaigre balsamique	l	0,05
Vinaigre de vin	l	0,05
CAVE		
Grand marnier	l	0,05
Kirsch	l	0,05
Madère	l	0,10
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	VOLAILLE SAUTÉE BOURGUIGNONNE							Base 8 personnes	Sujet n° 3		
DESCRIPTIF : Volaille découpée à cru puis sautée. La sauce est réalisée à base de vin rouge et de fond brun de veau lié. La garniture se compose de carottes tournées, de lardons sautés et de petits oignons glacés à brun.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Poulet sauté, fond brun - Découper les volailles à cru. - Fariner et sauter. - Marquer un fond brun et l'améliorer. 2) Sauce - Pincer les sucs, suer échalotes ciselées, déglacer vin rouge puis réduire. - Mouiller avec le fond brun. - Réduire à nappe. - Passer, rectifier et monter au beurre. 3) Garniture Bourguignonne - Tailler, blanchir et sauter les lardons. - Tourner et glacer à blanc les carottes. - Glacer à brun les petits oignons. 4) Finition - Hacher le persil et dresser.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	BOUCHERIE										
	Poitrine fumée	kg			0,150				0,150		
	Poulet PAC (1.2 kg)	pièce	2						2		
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg	0,050	0,040	0,040				0,130		
	LÉGUMERIE										
	Ail gousse	pièce	2						2		
	Carotte	kg	0,100		1,600				1,700		
	Échalote	kg		0,100					0,100		
	Oignon gros	kg	0,080						0,080		
	Persil plat	botte				0,10			0,10		
	SURGELÉ										
	Petit oignon	kg			0,200				0,200		
	ÉCONOMAT										
	Bouquet garni	pièce	1						1		
	Concentré de tomate	kg	0,025						0,025		
	Farine	kg	0,040						0,040		
	Fond brun lié	l	1,00						1,00		
	Huile	l	0,05						0,05		
Sucre semoule	kg				pm			pm			
Thym	kg			pm				pm			
CAVE											
Vin rouge tannique	l		0,30					0,30			
DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES			
AU PLAT								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