

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° 4 MARDI 10 MAI 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 :

SOUPE DE POISSON

Mode de dressage imposé :

EN SOUPIÈRE

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. LEVER LES FILETS DE TRUITE**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉ****3. TAILLER UNE JULIENNE**

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

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 -		
POISSONNERIE		
Étrille	kg	0,300
Filet de merlan	kg	0,150
Truite saumonée (1.2kg)	pièce	1
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème fleurette	l	0,20
Œuf	pièce	6
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,050
Carotte	kg	0,300
Champignon de Paris	kg	0,500
Citron	pièce	2
Concombre	pièce	0,5
Courgette	kg	0,300
Echalote	kg	0,050
Épinard frais	kg	0,300
Estragon	botte	0,2
Navet	kg	0,200
Oignon gros	kg	0,100
Pomme de terre nouvelle	kg	0,300
Tomate petite (0.060 kg)	pièce	4
ÉCONOMAT		
Concentré de tomate	kg	0,050
Fond brun lié	l	0,50
Fumet de poisson	l	0,50
Huile d'olive	l	0,10
Lentille verte	kg	0,100
Pâte feuilletée	plaque	0,5
Riz long	kg	0,200
Sucre semoule	kg	0,100
CAVE		
Cognac	l	0,05
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	SOUPE DE POISSON							Base 8 personnes	Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Soupe réalisée à partir de poissons de roche et d'une garniture aromatique. L'ensemble est parfumé au safran. La soupe est accompagnée de sauce rouille, de gruyère râpé et de rondelles de baguette séchées au four.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) Soupe de poisson		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
- Habiller et tronçonner les poissons.		POISSONNERIE									
- Tailler la garniture aromatique puis la faire suer.		Arête de poisson	kg	1,000					1,000		
- Adjoindre les poissons et les arêtes et faire suer à nouveau.		Poisson de roche	kg	1,600					1,600		
- Ajouter les tomates, l'ail, le concentré de tomate puis 2,50 l d'eau froide. Porter à ébullition et incorporer le bouquet garni puis le safran.		CRÉMERIE									
		Gruyère râpé	kg		0,100				0,100		
		Œuf jaune	pièce		1				1		
		LÉGUMERIE									
		Ail	kg	0,020	0,010				0,030		
		Céleri branche	kg	0,080					0,080		
		Fenouil	kg	0,080					0,080		
		Oignon	kg	0,200					0,200		
		Poireau	kg	0,160					0,160		
		Tomate	kg	0,400					0,400		
		ÉCONOMAT									
		Baguette	pièce		0,5				0,5		
		Bouquet garni	pièce	1					1		
		Concentré de tomate	kg	0,030					0,030		
		Huile d'olive	l	0,05	0,20				0,25		
		Safran	pm	pm	pm				pm		
		DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
		EN SOUPIÈRE							ASSAISONNEMENTS		
									COÛT MATIÈRES		
2) Garniture											
- Réaliser la sauce rouille : monter une mayonnaise à l'huile d'olive, l'aromatiser avec une pulpe d'ail et du safran.											
- Émincer la baguette de pain, badigeonner à l'huile d'olive et sécher au four.											
- Dresser les garnitures.											
3) Finition											
- Éliminer le bouquet garni puis passer la soupe au moulin à légumes. Rectifier l'assaisonnement et la couleur. Passer au chinois.											

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° 5 MERCREDI 11 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'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 :

VELOUTÉ DE FRUITS DE MER AUX ARTICHAUX

Mode de dressage imposé :

EN SOUPIÈRE

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. CONFECTIONNER DES PAUPIETTES**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE PURÉE DE LÉGUME****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLETAGE**

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 : 11 mai 2005

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 -		
POISSONNERIE		
Crevette bouquet	kg	0,100
Filet de merlan	kg	0,150
Filet de saumon avec peau	kg	0,800
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème fleurette	l	0,20
Œuf	pièce	6
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,020
Carotte	kg	0,500
Céleri branche	kg	0,100
Citron	pièce	1
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,050
Épinard	kg	0,400
Oignon gros	kg	0,100
Persil plat	botte	0,25
Poivron rouge	kg	0,200
Pomme de terre nouvelle	kg	0,300
Tomate petite (0,060 kg)	pièce	4
ÉCONOMAT		
Farine	kg	0,400
Fumet de poisson déshydraté	l	0,50
Pois cassé	kg	0,250
SURGELE		
Pâte feuilletée	plaque	0,25
Petit pois	kg	0,100
CAVE		
Noilly prat	l	0,05
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	VELOUTÉ DE FRUITS DE MER AUX ARTICHAUTS							Base 8 personnes	Sujet n° 5		
DESCRIPTIF : Potage réalisé à l'aide de la cuisson des moules à la marinière et de fumet de poisson. L'ensemble est lié à la crème et aux jaunes d'œuf puis garni d'une brunoise d'artichauts.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Moule marinière - Gratter les moules. Cuire à la marinière. - Réserver les moules et le jus. 2) Potage - Émincer le poireau, les carottes et le céleri. Suer au beurre. Singer et mouiller avec la cuisson des moules et le fumet. - Laisser cuire 20 minutes. - Passer la soupe et crémier. 3) Garniture - Tourner les artichauts. Cuire dans un blanc. - Détailler en brunoise. 4) Finition - Lier le velouté avec les jaunes d'œuf et la crème. - Ajouter la brunoise d'artichaut, les crevettes et les moules. - Décorer avec le cerfeuil.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Crevette décortiquée	kg					0,200		0,200		
	Moule de bouchot	kg	1,600						1,600		
	CRÈMERIE										
	Beurre	kg		0,060					0,060		
	Crème liquide	l		0,15		0,10			0,25		
	Œuf jaune	pièce				2			2		
	LÉGUMERIE										
	Artichaut	pièce			4				4		
	Carotte	kg		0,080					0,080		
	Céleri branche	kg		0,080					0,080		
	Cerfeuil	botte				0,25			0,25		
	Citron	pièce			1				1		
	Échalote	kg	0,050						0,050		
	Persil plat	botte	0,25						0,25		
	Poireau	kg		0,200					0,200		
	ÉCONOMAT										
	Farine	kg		0,060	pm				0,060		
	Fumet déshydraté	l		1,50					1,50		
Vin blanc	l	0,15						0,15			
DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES			
EN SOUPIÈRE								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