

**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		<b>3 heures 30</b>	<b>Coef 2,5</b>
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° 6 MERCREDI 11 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 AU POULET, NOUILLES CHINOISES ET OMELETTE A LA CORIANDRE**

Mode de dressage imposé :

**AU BOL OU ASSIETTE CREUSE**

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. FILETER UN POISSON PLAT**

**2. RÉALISER UNE SAUCE VIN BLANC**

**3. GLACER À BLANC UN LÉGUME**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

SESSION	EXAMEN	Durée	<b>3 heures 30</b>
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

APRÈS-MIDI

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Moule de bouchot	kg	0,200
Sole filet (0,500 kg)	pièce	2
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,20
Lait	l	0,20
Œuf	pièce	8
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	kg	0,020
Aneth	botte	0,5
Betterave crue	kg	0,300
Carotte	kg	0,200
Ciboulette	botte	0,25
Citron	pièce	2
Citron vert	pièce	2
Courgette	kg	0,200
Echalote	kg	0,100
Persil	botte	0,2
Poivron jaune	kg	0,200
Pomme de terre BF 15	kg	0,200
Tomate petite (0,060 kg)	pièce	4
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	kg	0,300
Huile d'olive	l	0,10
Riz basmati	kg	0,200
Sucre semoule	kg	0,050
<b>SURGELE</b>		
Haricot vert très fin	kg	0,300
Oignon grelot	kg	0,100
<b>CAVE</b>		
Noilly Prat	l	0,20
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)



PLAT N° : 1	<b>SOUPE AU POULET, NOUILLES CHINOISES ET OMELETTE À LA CORIANDRE</b>							Base 8 personnes	Sujet n° 6		
<b>DESCRIPTIF :</b> Soupe à base d'un fond blanc, de goujonnettes de volaille sautées, accompagnée d'une julienne de carotte, de nouilles chinoises et de lanières d'omelette à la coriandre.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) Fond blanc de volaille</b>		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
-Marquer un fond blanc de volaille et laisser cuire 1H30.		<b>BOUCHERIE</b>									
		Abattis de volaille	kg	1,000					1,000		
		Escalope de poulet	pièce		4				4		
<b>2) Escalope de poulet</b>		<b>CRÈMERIE</b>									
-Détailler des goujonnettes, les sauter au beurre.		Beurre	kg		0,050	0,050	0,050	0,100	0,250		
		Œuf	pièce				8		8		
<b>3) Garniture</b>		<b>LÉGUMERIE</b>									
-Tailler les carottes en fine julienne et les étuver en les gardant croquantes.		Bouquet garni	pièce	pm					pm		
-Porter le bouillon à ébullition et cuire les nouilles chinoises 1 à 2 min, rafraîchir		Carotte	kg	0,150		0,200			0,350		
		Celeri branche	kg	0,100					0,100		
		Coriandre fraîche	botte				0,20	0,05	0,25		
		Persil	botte	0,20					0,20		
		Poireau	kg	0,200					0,200		
<b>4) L'omelette</b>		<b>ÉCONOMAT</b>									
-Ciseler la coriandre fraîche, casser les oeufs, assaisonner et réaliser deux fines omelettes plates à la coriandre (façon crêpes).		Huile de tournesol	l				0,10		0,10		
-Les rouler et détailler en fines lamelles.		Nouilles chinoises	kg			0,100			0,100		
		Poivre en grain	kg	pm					pm		
		Sauce soja	l					pm	pm		
<b>5) Dressage</b>											
-Dans un bol, disposer quelques goujonnettes de volaille, les nouilles, la julienne de carotte et verser le bouillon très chaud dessus.											
-Terminer en ajoutant les lamelles d'omelettes, feuilles de coriandre fraîche et quelques gouttes de sauce soja.											
		<b>DRESSAGE :</b>								TOTAL DENRÉES	
		<b>AU BOL OU ASSIETTE CREUSE</b>								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	<b>3 heures 30</b>	<b>Coef 2,5</b>
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 JEUDI 12 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 :

**TARTELETTES AU CITRON**

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 LA SELLE EN FILETS**

**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE FOND D'AGNEAU**

**3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE D'AUBERGINE**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

SESSION	EXAMEN	Durée	<b>3 heures 30</b>
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 : 12 MAI 2005

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 -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Blanc de dinde	kg	0,150
Crépine de porc	kg	0,100
Poitrine fumée en tranches	kg	0,100
Selle d'agneau (1,200kg)	pièce	1
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	kg	0,200
Crème liquide	l	0,20
Œuf	pièce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	kg	0,020
Aubergine	kg	0,500
Carotte	kg	0,400
Champignon de Paris	kg	0,250
Citron	pièce	1
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,050
Oignon gros	kg	0,100
Pomme de terre BF 15	kg	0,300
<b>ÉCONOMAT</b>		
Feuille de brick	pièce	4
Huile d'olive	l	0,10
Moutarde	kg	0,050
Pruneau dénoyauté	kg	0,150
Sucre semoule	kg	0,100
Vinaigre balsamique	l	0,05
<b>CAVE</b>		
Madère	l	0,05
Vin blanc	l	0,20
Vin rouge	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)



PLAT N° : 1	TARTELETTES AU CITRON							Base 8 personnes	Sujet n° 7		
<b>DESCRIPTIF :</b> Tartelettes à base de pâte Brisée sucrée, cuites à blanc, garnies d'un appareil parfumé au citron et décorées d'une meringue.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
<b>1) Pâte Brisée sucrée</b> - Réaliser la pâte Brisée sucrée. - Foncer les moules à tartelettes. - Cuire à blanc  <b>2) Crème au citron</b> - Prélever le zeste, blanchir et hacher. - Presser les citrons et mélanger avec de l'eau de manière à obtenir 0,50 litre de jus. Porter à ébullition avec les zestes. - Blanchir les oeufs et les jaunes avec le sucre. Ajouter la maizena et cuire la crème comme une pâtisserie. - Incorporer le beurre en morceaux dans la crème. Lisser.  <b>3) Meringue française</b> - Monter les blancs, verser le sucre en pluie et serrer.  <b>4) Terminer les tartelettes</b> - Garnir de crème au citron, décorer à la poche avec la meringue et glacer à la salamandre.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	<b>CRÉMERIE</b>										
	Beurre	kg	0,125	0,100					0,225		
	Oeuf (jaune)	pièce	1	2					3		
	Oeuf (blanc)	pièce			4				4		
	Oeuf entier	pièce		2					2		
	<b>LÉGUMERIE</b>										
	Citron	kg		0,700					0,700		
	<b>ÉCONOMAT</b>										
	Eau	l	0,05						0,05		
	Farine	kg	0,250						0,250		
	Maizena	kg		0,020					0,020		
	Sel fin	kg	pm						pm		
	Sucre semoule	kg	0,030	0,080	0,150				0,260		
	<b>DRESSAGE :</b>										
	<b>AU PLAT</b>								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