

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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'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 :

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

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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 : 9 MAI 2005 APRÈS-MIDI		LE PLAT IMPOSÉ : FILET DE POULET VIENNOISE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
P H A S E 1	Sujet n° 2 CONCEPTION - PLANIFICATION	EXIGENCES			OBSERVATIONS		
		- 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 DÉOSSER UN RÂBLE DE LAPIN	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 PRÉPARER UN FOND DE LAPIN	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE D'ARTICHAUT	0	1	2	3	
		- 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			
		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé				
Noms des membres de la commission d'interrogation :			Émargement				

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2005 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 : 9 MAI 2005 APRÈS-MIDI		LE PLAT IMPOSÉ : FILET DE POULET VIENNOISE	
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :	
Sujet n° 2		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
	DÉGUSTATION	- Températures des mets	0 1 2 3
		- 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 :		N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1	
3. Qualité gastronomique		O REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2	
2. Commercialisable		E _____ / 4,5	
1. Consommable mais non commercialisable		=	
0. Non commercialisable		TOTAL des POINTS _____ /20	
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Emargement :	
Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :			