

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° 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 :

VOLAILE 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 mettez 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 DUCHESSE

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		

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

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)

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 : 10 mai 2004 matin		LE PLAT IMPOSÉ : VOLAILLE SAUTÉE BOURGUIGNONNE				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 3		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 : 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 :						

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 : 10 mai 2004 matin		LE PLAT IMPOSÉ : VOLAILLE SAUTÉE BOURGUIGNONNE				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 3		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
		MENER DEUX CUISSONS SUR LES PIÈCES DE CANETON				
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3
		RÉALISER UNE SAUCE SUCRÉE SALÉE				
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3
		CONFECTIONNER UNE POMME DUCHESSÉ				
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3
- Choix du matériel	0	1	2	3		
A S E	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 :		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé	Émargement		