

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° 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'ordonnancement des tâches (cadre en annexe 1 bis) 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
Échalote	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 - Habiller et trancher les poissons. - Tailler la garniture aromatique puis la faire suer. - Adjoindre les poissons et les arêtes et faire suer à nouveau. - 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. 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.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Arête de poisson	kg	1,000						1,000		
	Poisson de roche	kg	1,600						1,600		
	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 :										
	EN SOUPIÈRE								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

Document à destination des membres du jury

GRILLE d'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : 10 mai 2005 APRÈS MIDI		LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE DE POISSON				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 4		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 :			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 2005 APRÈS MIDI		LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE DE POISSON					
CANDIDAT n° : Sujet n° 4		LE PLAT de CONCEPTION :					
		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 LEVER LES FILETS DE TRUITE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉ	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 TAILLER UNE JULIENNE	0	1	2	3	
		- 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	
M É T H O D E d e T R A V A I L	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 1. Maîtrise insuffisante	2. Maîtrise acceptable 0. Non maîtrisé	Les exigences s'évaluent en points entiers			
Noms des membres de la commission d'interrogation :			Émargement				