

# 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		<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° 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'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 :

**VELOUTÉ DE FRUITS DE MER AUX ARTICHAUTS**

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	<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**

**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 -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Crevette bouquet	kg	0,100
Filet de merlan	kg	0,150
<b>Filet de saumon avec peau</b>	<b>kg</b>	<b>0,800</b>
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Crème fleurette	l	0,20
Œuf	pièce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
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
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	kg	0,400
Fumet de poisson déshydraté	l	0,50
Pois cassé	kg	0,250
<b>SURGELÉ</b>		
Pâte feuilletée	plaque	0,25
Petit pois	kg	0,100
<b>CAVE</b>		
Noilly prat	l	0,05
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)



PLAT N° : 1	<b>VELOUTÉ DE FRUITS DE MER AUX ARTICHAUX</b>							Base 8 personnes	Sujet n° 5		
<b>DESCRIPTIF :</b> 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										
<b>1) Moule marinière</b> - Gratter les moules. Cuire à la marinière. - Réserver les moules et le jus.  <b>2) Potage</b> - 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 crémer.  <b>3) Garniture</b> - Tourner les artichauts. Cuire dans un blanc. - Détailler en brunoise.  <b>4) Finition</b> - 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	
	<b>POISSONNERIE</b>										
	Crevette décortiquée	kg					0,200		0,200		
	Moule de bouchot	kg	1,600						1,600		
	<b>CRÈMERIE</b>										
	Beurre	kg		0,060					0,060		
	Crème liquide	l		0,15		0,10			0,25		
	Œuf jaune	pièce				2			2		
	<b>LÉGUMERIE</b>										
	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		
	<b>ÉCONOMAT</b>										
	Farine	kg		0,060	pm				0,060		
	Fumet déshydraté	l		1,50					1,50		
	Vin blanc	l	0,15						0,15		
	<b>DRESSAGE :</b>								TOTAL DENRÉES		
	<b>EN SOUPIÈRE</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**  
**Document à destination des membres du jury**

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

Date : 11 MAI 2005 MATIN		LE PLAT IMPOSÉ : <b>VELOUTÉ DE FRUITS DE MER AUX ARTICHAUX</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 5</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>		
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION</b>  <b>PLANIFICATION</b>	- 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		<b>TOTAL A</b>					
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 1 <b>CONFECTIONNER DES PAUPIETTES</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE PURÉE DE LÉGUME</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLETAGE</b>	0	1	2	3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
		Coefficient 1		<b>TOTAL B</b>			
Coefficient 1,5		<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B</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			

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

Date : 11 MAI 2005 MATIN		LE PLAT IMPOSÉ : VELOUTÉ DE FRUITS DE MER AUX ARTICHAUTS				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 5		EXIGENCES			OBSERVATIONS	
<b>P H A S E 3</b>	<b>ÉVALUATION</b>  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		
<b>P H A S E 4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>	- Impression générale (Plat / Assiette) <small>(Respect des règles du dressage imposé ou originalité)</small>	0	1	2	3
		- Dispositions, Harmonie <small>(Brillance, volumes, couleurs, formes...)</small>	0	1	2	3
		- Qualité des finitions <small>(Netteté des bordures,...)</small>	0	1	2	3
				0	1	2
	<b>DÉGUSTATION</b>	- 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		<b>N</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 <b>O</b> <b>T</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 <b>E</b>				_____ / 4,5 - = _____ / 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 :						