

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° 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 | 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 : 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 - | | |
| POISSONNERIE | | |
| Moule de bouchot | kg | 0,200 |
| Sole filet (0,500 kg) | pièce | 2 |
| CRÈMERIE | | |
| Beurre | kg | 0,250 |
| Crème liquide | l | 0,20 |
| Lait | l | 0,20 |
| Œuf | pièce | 8 |
| LÉGUMERIE | | |
| 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 |
| Échalote | 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 |
| ÉCONOMAT | | |
| Farine | kg | 0,300 |
| Huile d'olive | l | 0,10 |
| Riz basmati | kg | 0,200 |
| Sucre semoule | kg | 0,050 |
| SURGELÉ | | |
| Haricot vert très fin | kg | 0,300 |
| Oignon grelot | kg | 0,100 |
| CAVE | | |
| Noilly Prat | l | 0,20 |
| 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 : 11 MAI 2005 APRÈS-MIDI | | LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE AU POULET, NOUILLES CHINOISES ET OMELETTE À LA CORIANDRE. | | | | |
| CANDIDAT n° : | | LE PLAT de CONCEPTION : | | | | |
| Sujet n° 6 | | EXIGENCES | | | OBSERVATIONS | |
| P H A S E 1 | CONCEPTION | - Clarté du document | 0 | 1 | 2 | 3 |
| | | - Progression logique | 0 | 1 | 2 | 3 |
| | PLANIFICATION | - 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 FILETER UN POISSON PLAT | 0 | 1 | 2 | 3 |
| | | - Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE VIN BLANC | 0 | 1 | 2 | 3 |
| | | - Technique imposée n° 3 GLACER À BLANC UN LÉGUME | 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 |
| - 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 : 11 MAI 2005 APRÈS-MIDI

LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE AU POULET, NOUILLES CHINOISES ET OMELETTE À LA CORIANDRE.

LE PLAT de CONCEPTION :

CANDIDAT n° :

Sujet n° 6

| | | 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 (Respect des règles du dressage imposé ou originalité) | - Impressions générale (Plat / Assiette) | 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 O T E | REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 4,5 = _____ 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 :