

# 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° 7 JEUDI 12 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'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 :

**TARTELETTES AU CITRON**

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 mettrez **OBLIGATOIREMENT** en œuvre les 3 techniques suivantes :

**1. DÉSOSSER LA SELLE EN FILETS****2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE FOND D'AGNEAU****3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE D'AUBERGINE**

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 :<br>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 : 12 MAI 2005**

**MATIN**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 7**

**Nom du plat de conception :**

- À remplir par le candidat -      **4 couverts**

| PANIER<br>Denrées disponibles      | U     | Quantité |
|------------------------------------|-------|----------|
| - Rayer les denrées non choisies - |       |          |
| <b>BOUCHERIE</b>                   |       |          |
| Blanc de dinde                     | kg    | 0,150    |
| Crépine de porc                    | kg    | 0,100    |
| Poitrine fumée en tranches         | kg    | 0,100    |
| Selle d'agneau (1,200kg)           | pièce | 1        |
| <b>CRÈMERIE</b>                    |       |          |
| Beurre                             | kg    | 0,200    |
| Crème liquide                      | l     | 0,20     |
| Œuf                                | pièce | 4        |
| <b>LÉGUMERIE</b>                   |       |          |
| Ail                                | kg    | 0,020    |
| Aubergine                          | kg    | 0,500    |
| Carotte                            | kg    | 0,400    |
| Champignon de Paris                | kg    | 0,250    |
| Citron                             | pièce | 1        |
| Courgette                          | kg    | 0,300    |
| Échalote                           | kg    | 0,050    |
| Oignon gros                        | kg    | 0,100    |
| Pomme de terre BF 15               | kg    | 0,300    |
| <b>ÉCONOMAT</b>                    |       |          |
| Feuille de brick                   | pièce | 4        |
| Huile d'olive                      | l     | 0,10     |
| Moutarde                           | kg    | 0,050    |
| Pruneau dénoyauté                  | kg    | 0,150    |
| Sucre semoule                      | kg    | 0,100    |
| Vinaigre balsamique                | l     | 0,05     |
| <b>CAVE</b>                        |       |          |
| Madère                             | l     | 0,05     |
| Vin blanc                          | l     | 0,20     |
| Vin rouge                          | l     | 0,20     |

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)



| PLAT N° : 1   | TARTELETTES AU CITRON |       |       |       |       |   |   | Base 8 personnes | Sujet n° 7             |      |  |
|---|-----------------------|-------|-------|-------|-------|---|---|------------------|------------------------|------|--|
| <b>DESCRIPTIF :</b><br>Tartelettes à base de pâte Brisée sucrée, cuites à blanc, garnies d'un appareil parfumé au citron et décorées d'une meringue.  |                       |       |       |       |       |   |   |                  |                        |      |  |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION  | DENRÉES               |       |       |       |       |   |   |                  | VALEUR                 |      |  |
|   | PHASES ESSENTIELLES   |       |       |       |       |   |   |                  |                        |      |  |
| <b>1) Pâte Brisée sucrée</b><br>- Réaliser la pâte Brisée sucrée.<br>- Foncer les moules à tartelettes.<br>- Cuire à blanc<br><br><b>2) Crème au citron</b><br>- Prélever le zeste, blanchir et hacher.<br>- Presser les citrons et mélanger avec de l'eau de manière à obtenir 0,50 litre de jus. Porter à ébullition avec les zestes.<br>- Blanchir les oeufs et les jaunes avec le sucre. Ajouter la maizena et cuire la crème comme une pâtisserie.<br>- Incorporer le beurre en morceaux dans la crème. Lisser.<br><br><b>3) Meringue française</b><br>- Monter les blancs, verser le sucre en pluie et serrer.<br><br><b>4) Terminer les tartelettes</b><br>- Garnir de crème au citron, décorer à la poche avec la meringue et glacer à la salamandre. | NATURE                | U     | 1     | 2     | 3     | 4 | 5 | TOTAL            | PUHT                   | PTHT |  |
|   | <b>CRÉMERIE</b>       |       |       |       |       |   |   |                  |                        |      |  |
|   | Beurre                | kg    | 0,125 | 0,100 |       |   |   |                  | 0,225                  |      |  |
|   | Œuf (jaune)           | pièce | 1     | 2     |       |   |   |                  | 3                      |      |  |
|   | Œuf (blanc)           | pièce |       |       | 4     |   |   |                  | 4                      |      |  |
|   | Oeuf entier           | pièce |       | 2     |       |   |   |                  | 2                      |      |  |
|   | <b>LÉGUMERIE</b>      |       |       |       |       |   |   |                  |                        |      |  |
|   | Citron                | kg    |       | 0,700 |       |   |   |                  | 0,700                  |      |  |
|   | <b>ÉCONOMAT</b>       |       |       |       |       |   |   |                  |                        |      |  |
|   | Eau                   | l     | 0,05  |       |       |   |   |                  | 0,05                   |      |  |
|   | Farine                | kg    | 0,250 |       |       |   |   |                  | 0,250                  |      |  |
|   | Maizena               | kg    |       | 0,020 |       |   |   |                  | 0,020                  |      |  |
|   | Sel fin               | kg    | pm    |       |       |   |   |                  | pm                     |      |  |
|   | Sucre semoule         | kg    | 0,030 | 0,080 | 0,150 |   |   |                  | 0,260                  |      |  |
|   | <b>DRESSAGE :</b>     |       |       |       |       |   |   |                  |                        |      |  |
|   | <b>AU PLAT</b>        |       |       |       |       |   |   |                  | <b>TOTAL DENRÉES</b>   |      |  |
|   |                       |       |       |       |       |   |   |                  | <b>ASSAISONNEMENTS</b> |      |  |
|   |                       |       |       |       |       |   |   |                  | <b>COÛT MATIÈRES</b>   |      |  |

## 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 : 12 MAI 2005 MATIN  |   | LE PLAT IMPOSÉ : TARTELETTES AU CITRON  |   |   |              |   |  |
| CANDIDAT n° :   |   | LE PLAT de CONCEPTION :   |   |   |              |   |  |
| Sujet n° 7  |   | EXIGENCES   |   |   | OBSERVATIONS |   |  |
| P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>3  | ÉVALUATION<br><br>Durée conseillée<br>(5 minutes) | - Présentation  | 0 | 1 | 2            | 3 |  |
|   |   | - Dégustation   | 0 | 1 | 2            | 3 |  |
|   |   | - Qualité des commentaires<br>(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<br>H<br>A<br>S<br>E<br>4  | PRÉSENTATION                                      | - Impression générale (Plat / Assiette)<br>(Respect des règles du dressage imposé ou originalité) | 0 | 1 | 2            | 3 |  |
|   |   | - Dispositions, Harmonie<br>(Brillance, volumes, couleurs, formes...)                             | 0 | 1 | 2            | 3 |  |
|   |   | - Qualité des finitions<br>(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   |   |   |   |   |              |   |  |
| 1. Consommable mais non commercialisable  |   |   |   |   |              |   |  |
| 0. Non commercialisable   |   |   |   |   |              |   |  |
|   |   | TOTAL des POINTS  |   |   | / 4,5        | = |  |
| 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 : |   |   |   |   |              |   |  |

**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 : 12 MAI 2005 MATIN   |                            | LE PLAT IMPOSÉ : TARTELETTES AU CITRON  |   |  |   |   |  |   |
| CANDIDAT n° :  |                            | LE PLAT de CONCEPTION :   |   |  |   |   |  |   |
| Sujet n° 7   |                            | EXIGENCES   |   | OBSERVATIONS                               |   |   |  |   |
| <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>1</b>   | <b>CONCEPTION</b>          | - Clarté du document  | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Progression logique   | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Utilisation du vocabulaire professionnel                                    | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | <b>PLANIFICATION</b>  | - 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<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>2</b>   | <b>RÉALISATION</b>         | - Techniques  | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Technique imposée n° 1<br><b>DÉOSSER LA SELLE EN FILETS</b>                 | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Technique imposée n° 2<br><b>RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE FOND D'AGNEAU</b> | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Technique imposée n° 3<br><b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE D'AUBERGINE</b>  | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Utilisation et valorisations optimales des produits imposés                 | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Choix du matériel   | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
| <b>A<br/>S<br/>E</b>   | <b>CONDUITE des COMMIS</b> | - Explications / Démonstrations   | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
|  |                            | - Suivi de l'activité du commis   | 0   | 1  | 2 | 3 |  |   |
| <b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>  |                            | - 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  |                            | <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                                      |  |   |   |  |   |