

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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°2 - Mardi 9 mai soir**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 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 :

TARTELETTE PASSION MERINGUÉE

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. HABILLER UN CARRÉ D'AGNEAU

2. RÉALISER UNE CROÛTE MODERNE

3. CUIRE UNE SEMOULE

Mode de dressage imposé :

AU PLAT

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2006	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	TARTELETTE PASSION MERINGUÉE						Base 8 personnes	Sujet n° 2			
DESCRIPTIF : Cercles ou moules individuels foncés de pâte sablée cuite à blanc. Elle est ensuite garnie d'une crème aux fruits de la passion et masquée de meringue française colorée sous la salamandre.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR			
	PHASES ESSENTIELLES										
<p>1) Pâte sablée : - Crémier le beurre, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs puis la farine. Bouler. Fraiser si nécessaire. Laisser reposer au froid.</p> <p>2) Foncer les cercles : - Abaisser la pâte et foncer 8 cercles ou moules. Laisser reposer au frais. - Cuire à blanc.</p> <p>3) Crème passion : - Porter à ébullition un demi litre de pulpe passion. - Blanchir les œufs et le sucre, ajouter la maïzena. Délayer avec le jus bouillant. - Cuire comme une crème pâtissière. - Émulsionner au beurre hors du feu. - Garnir les fonds préculs.</p> <p>4) Confectionner la meringue : - Fouetter les blancs avec un peu de sucre dès le départ. - Monter les blancs et serrer avec le reste de sucre.</p> <p>5) Terminer les tartelettes : Dresser à la poche la meringue sur les tartes puis colorer sous la salamandre.</p>	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg	0,125	0,025	0,100				0,250		
	Œuf (blanc)	pièce				4			4		
	Œuf (entier)	pièce	1		2				3		
	Œuf (jaune)	pièce			2				2		
	ÉCONOMAT										
	Farine	kg	0,250	0,050					0,300		
	Maïzena	kg			0,050				0,050		
	Sel fin	kg	0,005						0,005		
	Sucre glace	kg	0,060						0,060		
	Sucre semoule	kg			0,100	0,240			0,340		
	Vanille liquide	l	pm						pm		
	SURGELÉS										
	Pulpe de fruits de la										
	passion	l			0,50				0,50		
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

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Mardi 9 mai soir

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1,200
Poitrine fumée (tranchée)	kg	0,100
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,20
Fromage de chèvre frais	kg	0,200
Lait	l	0,25
Œuf	pièce	4
Parmesan bloc	Kg	0,050
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,020
Aubergine	kg	0,500
Carotte	kg	0,150
Champignon de Paris	kg	0,250
Ciboulette	botte	0,25
Citron	kg	0,100
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,050
Oignon	kg	0,100
Romarin	botte	0,25
Tomate portion (0,060 kg)	pièce	4
Tomate T.V.	kg	0,500
ÉCONOMAT		
Huile olive	l	0,10
Olive noire	kg	0,050
Semoule à couscous	kg	0,200
Semoule à polenta	kg	0,200
Chapelure	kg	0,100
Miel	kg	0,060
Pain d'épices	kg	0,150
CAVE		
Vin blanc	l	0,20
Madère	l	0,05

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2006 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 - Mercredi 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 :

BLANQUETTE DE DINDE AUX PRIMEURS

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. FILETER UN POISSON ROND**2. CUIRE À COURT MOUILLEMENT****3 RÉALISER UNE PÂTE À NOUILLES**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

SESSION	EXAMEN	Durée	3 heures 30
2006	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	BLANQUETTE DE DINDE AUX PRIMEURS							Base 8 personnes	Sujet n° 3		
DESCRIPTIF : Morceaux de blanc de dinde pochés dans un fond blanc. La sauce est un velouté lié aux jaunes d'œuf et à la crème. La garniture est composée de légumes tournés et de petits oignons glacés.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Base	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
- Détailler les blancs de dinde en morceaux de 0,050 kg. - Préparer une garniture aromatique. - Marquer la blanquette en cuisson.	BOUCHERIE										
	Blanc de dinde	kg	1,200						1,200		
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg		0,100	0,060				0,160		
	Crème liquide	l				0,20			0,20		
	Œuf	pièce				2			2		
	LÉGUMERIE										
	Ail	kg	0,020						0,020		
	Bouquet garni	pièce	1						1		
	Carotte	kg	0,150	0,800					0,950		
Céleri branche	kg	0,100						0,100			
Courgette	kg		0,800					0,800			
Navet	kg		0,800					0,800			
Oignon	kg	0,200						0,200			
SURGELÉ											
Petits oignons	kg		0,250					0,250			
ÉCONOMAT											
Clous de girofle	pièce	2						2			
Farine	kg				0,060			0,060			
Fond blanc	l	2,00						2,00			
Sucre semoule	kg		0,040					0,040			
DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES			
AU PLAT								ASSAISONNEMENTS			
								COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- 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 2006 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Mercredi 10 mai 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 -		
POISSONNERIE		
Truite de mer (1 pièce)	kg	1,500
Arêtes de poisson	kg	0,800
Filet de merlan	kg	0,200
Moule de bouchot	kg	0,400
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,30
Œuf	pièce	6
LÉGUMERIE		
Carotte	kg	0,400
Céleri branche	kg	0,100
Cerfeuil	botte	0,125
Champignon de Paris	kg	0,300
Ciboulette	botte	0,125
Citron	pièce	2
Échalote	kg	0,060
Épinard frais	kg	0,500
Estragon	botte	0,125
Oignon gros	kg	0,100
Persil plat	botte	0,1
Poireau	kg	0,300
Tomate T.V.	kg	0,200
ÉCONOMAT		
Farine	kg	0,400
Huile	l	0,10
Sucre semoule	kg	0,030
CAVE		
Vin blanc	l	0,20
SURGELÉS		
Crevettes décortiquées	kg	0,100
Pâte feuilletée en plaque	pièce	0,5

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

