

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° 4 - Mercredi 10 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'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 :

GNOCCHI À LA PARISIENNE

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. FILETER UN POISSON PLAT

2. CONFECTIONNER UN RISOTTO

3. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS
--

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		

BTS Hôtellerie - Restauration session 2006 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 2

FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	GNOCCHI À LA PARISIENNE						Base 8 personnes	Sujet n° 4			
DESRIPTIF : Petits bouchons de pâte à choux au fromage pochés à l'eau. Dressés en plat à gratin avec une sauce béchamel et du gruyère râpé. Les gnocchi sont soufflés au four, puis gratinés.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR			
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Gnocchi - Confectionner une pâte à choux, y adjoindre le gruyère. 2) Cuisson des gnocchi - Remplir une poche de pâte à choux (sans douille), détailler de petits bouchons au dessus d'un récipient d'eau bouillante salée. - Laisser pocher 6 à 8 minutes, égoutter et refroidir. - Réserver. 3) Réaliser la sauce béchamel 4) Finition - Beurrer un plat sabot. - Garnir le fond de béchamel. - Répartir les gnocchi. - Napper de béchamel. - Parsemer de gruyère et de parcelles de beurre. - Faire souffler à four chaud. - Gratiner si nécessaire.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg	0,125			0,100	0,050		0,275		
	Gruyère râpé	kg	0,050				0,100		0,150		
	Lait	l				1,50			1,50		
	Œuf	pièce	8						8		
	ÉCONOMAT										
	Eau	l	0,50						0,50		
	Farine	kg	0,250			0,100			0,350		
	Noix de muscade	kg				pm			pm		
	Piment de Cayenne	kg				pm			pm		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
EN PLAT SABOT							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 : Mercredi 10 mai soir

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		
Turbotin (1,200 kg)	pièce	1
Étrille / crabe vert	kg	0,500
Filet de merlan	kg	0,250
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,200
Crème liquide	l	0,60
Œuf	pièce	4
Parmesan vieux	kg	0,100
LÉGUMERIE		
Carotte	kg	0,150
Cerfeuil	botte	0,25
Ciboulette	botte	0,25
Chou Romanesco	kg	0,500
Échalote	kg	0,100
Épinard frais	kg	0,700
Fenouil bulbe	kg	0,600
Oignon gros	kg	0,300
Pois gourmand	kg	0,200
Pomme de terre BF 15	kg	1,000
Tomate T.V.	kg	0,400
ÉCONOMAT		
Concentré de tomate	kg	0,100
Fumet de poisson	l	1,00
Huile d'olive	l	0,20
Riz rond Arborio	kg	0,200
SURGELÉS		
Pâte feuilletée (plaque)	pièce	0,25
CAVE		
Cognac	l	0,05
Vin blanc	l	0,20

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° 5 - Jeudi 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'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 :

TARTE BERGÈRE AUX POIRES

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. DÉCOUPER À CRU LES PIGEONS**2. APPLIQUER DEUX CUISSONS AUX PIGEONS****3. VALORISER DE LA POMME DUCHESSÉ**

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	TARTE BERGÈRE AUX POIRES							Base 8 personnes	Sujet n° 5		
Fonds de tarte en pâte brisée sucrée, garni de dés de poire et d'appareil à crème prise à la vanille, décoré de fines bandes de pâte brisée.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES									VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Pâte brisée sucrée -Réaliser une pâte brisée sucrée (base 0,250 de farine). -Foncer deux cercles. 2) Garniture -Égoutter, détailler en dés les poires au sirop. 3) Appareil à flan -Blanchir les œufs et le sucre. -Incorporer la maizena. -Ajouter la crème et la vanille liquide. 4) Montage /cuisson -Garnir le fond des tartes avec les dés de poires. -Ajouter l'appareil. -Quadriller le dessus de la tarte de fines bandes de pâte brisée. -Cuire au four à 200°C. -Saupoudrer légèrement de sucre glace.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg	0,125						0,125		
	Crème liquide	l				0,20			0,20		
	Œuf	pièce	1			4			5		
	ÉCONOMAT										
	Farine	kg	0,325						0,325		
	Poires au sirop	b 4/4		1,000					1,000		
	Sel fin	kg	0,005						0,005		
	Sucre glace	kg					0,020		0,020		
	Sucre semoule	kg	0,060			0,100			0,160		
	Vanille liquide	l				pm			pm		
	Maizena	kg				0,025			0,025		
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 : Jeudi 11 mai 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 -		
BOUCHERIE		
Pigeon PAC (0,450 kg)	pièce	2
Tranche de poitrine fumée	pièce	10
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,20
Gruyère râpé	kg	0,150
Lait	l	0,50
Œuf	pièce	8
LÉGUMERIE		
Ananas	pièce	0,5
Artichaut	pièce	4
Cerfeuil	botte	0,25
Navet	kg	0,300
Poire	kg	0,700
Pomme de terre Bintje	kg	1,000
Romarin en branche	P	4
Sauge	botte	0,200
Tomate T.V.	kg	0,300
Chou romanesco	Kg	0,500
ÉCONOMAT		
Amande effilée	kg	0,150
Chapelure blanche	kg	0,200
Farine	kg	0,400
Fécule de pomme de terre	kg	0,050
Fond de veau lié	l	1,00
Huile d'arachide	l	0,20
Sucre semoule	kg	0,100
Vinaigre d'alcool	l	0,20
Feuille de brick	P	5
CAVE		
Cognac	l	0,05
Vin blanc	l	0,20
Vin rouge	l	0,50

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

