

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°6 - Jeudi 11 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 :

CROUSTADE D'ŒUFS MOLLETS À LA FLORENTINE

Mode de dressage imposé :

DEUX PLATS

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. FAÇONNER DES PAUPIETTES DE SAUMON

2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE COQUES

3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE CHAMPIGNONS
--

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		

HRE4BRP

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	CROUSTADE D'ŒUFS MOLLETS À LA FLORENTINE							Base 8 personnes	Sujet n° 6	
DESCRIPTIF : Fonds de pâte brisée cuite à blanc. La croustade est garnie d'épinards sautés et d'un œuf mollet. L'ensemble est nappé d'une sauce Mornay et gratiné.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1) Base - Réaliser la pâte brisée (base 0,250 kg de farine). - Foncer 8 tartelettes individuelles. - Cuire à blanc.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
	CRÉMERIE									
	Beurre	kg	0,125	0,030	0,040			0,195		
	Œuf	pièce	1	8	2			11		
	Gruyère râpé	kg			0,040	0,030		0,070		
	Lait	l			0,50			0,50		
2) Garniture - Trier et équeuter les épinards. - Les faire sauter au beurre. - Cuire les œufs mollets. - Écaler et réserver.	LÉGUMERIE									
	Épinard frais	kg		0,800				0,800		
	Persil	botte					0,1	0,1		
3) Sauce Mornay - Réaliser la sauce béchamel. - Ajouter les jaunes d'œuf et le gruyère râpé.	ÉCONOMAT									
	Farine	kg	0,300		0,040			0,340		
	Sel gros	kg		pm				pm		
	Sel fin	kg	pm			pm		pm		
	Noix de muscade	kg			pm			pm		
4) Finition - Réchauffer les œufs. - Garnir la croustade. - Napper de sauce Mornay. - Gratiner.	Piment de Cayenne	kg			pm			pm		
	DIVERS									
5) Décor - Persil en branches	Eau	l	0,05					0,05		
	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
	SUR DEUX PLATS							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 soir

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 :		
Coque	kg	0,500
Merlan (filet)	kg	0,200
Œuf de truite	kg	0,020
Saumon (filet avec peau)	kg	0,600
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,200
Crème liquide	l	0,50
Lait	l	0,50
Œuf	pièce	6
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,050
Pleurotte	kg	0,250
Basilic	botte	0,5
Carotte	kg	0,400
Cerfeuil	botte	0,2
Champignon de Paris	kg	0,300
Citron	kg	0,100
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,080
Oignon gros	kg	0,150
Tomate cerise	kg	0,100
Tomate T.V.	kg	0,400
ÉCONOMAT		
Fumet de poisson	l	0,40
Mie de pain fraîche	kg	0,100
Riz long	kg	0,200
Trompette déshydratée	kg	0,020
SURGELES		
Petits pois	kg	0,050
Feuilletage	Plaq	0,5
CAVE		
Noilly Prat	l	0,05
Vin blanc	l	0,10

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°7 - Vendredi 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 :

**FRICASSÉE DE VEAU AU PAPRIKA,
CRÊPES AUX ÉPINARDS**

Mode de dressage imposé :

DEUX PLATS

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. FARCIR DES RÂBLES

2. CONDUIRE UNE CUISSON « POÊLER »

**3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FRUITS
SECS**

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	FRICASSÉE DE VEAU AU PAPRIKA, CRÊPES AUX ÉPINARDS						Base 8 personnes	Sujet n°7			
DESCRIPTIF : Morceaux d'épaule de veau désossée cuits en ragoût à blanc. Après cuisson la sauce est liée avec de la crème. La fricassée est accompagnée de crêpes aux épinards émincées en chiffonnade.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR			
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Base : - Parer et détailler la viande en morceaux 2) Cuisson : - Assaisonner et raidir les morceaux de viande. - Ajouter les oignons ciselés, suer, saupoudrer de paprika, singer. - Mouiller au fond blanc de veau, cuire 1 heure. 3) Crêpes aux épinards : - Trier, équeuter et laver les épinards. Les faire sauter au beurre. - Réaliser une pâte à crêpes, incorporer les épinards froids. - Cuire les crêpes aux épinards, réserver. -Émincer en chiffonnade. 4) Terminer la sauce : - Décanter. - Porter à ébullition, vérifier la liaison, crémier, assaisonner, réserver. 5) Dresser :	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	BOUCHERIE										
	Épaule de veau désossée	kg	1,200						1,200		
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg		0,100	0,100				0,200		
	Crème	l				0,30			0,30		
	Lait	l			0,50				0,50		
	Oeuf	pièce			3				3		
	ÉCONOMAT										
	Farine	kg		0,060	0,250				0,310		
	Fond blanc de veau	l		2,00					2,00		
	Noix de Muscade	kg				pm			pm		
	Paprika	kg		0,020					0,020		
	Poivre du moulin	kg			pm	pm			pm		
	Sel fin	kg			pm	pm			pm		
	LÉGUMES										
	Bouquet garni	pièce		1					1		
	Epinard frais	kg			0,500				0,500		
	Oignon	kg		0,200					0,200		
	DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES		
	DEUX PLATS								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 : Vendredi 12 mai matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Râble de lapin de 0,300 kg	pièce	2
Blanc de dinde	kg	0,150
Crépine de porc	kg	0,150
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,125
Crème	l	0,20
Lait	l	0,50
Œuf	pièce	4
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,040
Carotte	kg	0,400
Champignon Paris	kg	0,500
Ciboulette	botte	0,5
Citron	kg	0,100
Courgette	kg	0,500
Échalote	kg	0,100
Oignon gros	kg	0,100
Poivron rouge	kg	0,300
Pomme Golden	kg	0,400
Tomate T.V.	kg	0,400
ÉCONOMAT		
Abricot sec	kg	0,040
Feuille de brick	pièce	4
Fond brun lié	l	0,50
Huile olive	l	0,15
Moutarde	kg	0,100
Pruneau dénoyauté	kg	0,050
Raisin blond	kg	0,030
Riz arborio	kg	0,100
Semoule couscous	kg	0,200
Figue séche	Kg	0,100
Amande entière	Kg	0,050
Pignon de pin	Kg	0,050
Vinaigre de vin	L	0,01
CAVE		
Cognac	l	0,05
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

