

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2000 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

HRE4BRP 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° 1

Phase n° 1 : CONCEPTION - ORGANISATION (30 minutes)

Sur la fiche de conception et d'organisation jointe en annexe n°1, 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 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 ALSACIENNE AUX POMMES

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 UNE VOLAILLE À CRU

2. CONFECTIONNER UNE SAUCE CRÉMÉE

3. TOURNER DES ARTICHAUTS

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : lundi 15 mai 2000

N° de candidat :

N° de sujet : 1

Matin

Nom du plat de conception :

- A remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de dinde	Kg	0,150
Crépine de porc	Kg	0,200
Poulet effilé (1,200 Kg)	P	1
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,60
Œuf	P	4
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,080
Artichaut	P	4
Aubergine	Kg	0,125
Citron	P	2
Courgette	Kg	0,250
Estragon	B	0,25
Fenouil	Kg	0,200
Oignon	Kg	0,150
Poivron vert	Kg	0,150
Pomme de terre Bintje	Kg	0,800
Tomate TV	Kg	0,250
ÉPICERIE		
Curry	Kg	Pm
Farine	Kg	0,100
Fond brun clair	L	1,00
Huile arachide	L	0,10
Huile d'olive	L	0,20
Miel liquide	Kg	0,020
Paprika	Kg	Pm
Raisin sec	Kg	0,050
CAVE		
Cognac	L	0,05
Vin blanc	L	0,10
SURGELÉ		
Feuilletage	Kg	0,250

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

BTS Hôtellerie - Restauration session 2000 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	TARTE ALSACIENNE AUX POMMES						Base 8 personnes	Sujet n° 1		
DESCRIPTIF : Tarte en pâte Brisée, garnie de quartiers de pommes et d'un appareil à crème prise sucré.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) Pâte brisée.	Crèmerie									
- Réaliser la pâte.	Beurre	Kg	0,125					0,125		
- Foncer deux cercles.	Œuf	P	1		4			5		
	Lait	L			0,20			0,20		
2) Garniture.	Crème liquide									
- Éplucher et citronner les pommes.		L			0,20			0,20		
- Découper en quartiers.	Légumerie									
- Garnir les fonds de tarte.	Pomme golden	Kg		0,800				0,800		
	Citron	P		2,000				2,000		
3) Appareil à crème prise.	Épicerie									
- Réaliser l'appareil.	Extrait de vanille									
- Passer au chinois.	Sucre semoule	Kg	0,050		0,080			0,130		
- Garnir les tartes.	Sucre glace	Kg				0,020		0,020		
- Cuire au four.	Farine	Kg	0,250					0,250		
	Extrait de vanille	L			pm					
	Sel fin	Kg	pm							
4) Finition.										
- Saupoudrer de sucre glace.										
- Servir tiède.										
	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