

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2000 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° 10**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 :

CROUSTADE D'ŒUF MOLLET FLORENTINE

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 UNE TRUITE DE MER**2. CONFECTIONNER UNE SAUCE
À BASE DE VIN ROUGE****3. CHEMISER UNE CHARTREUSE**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

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	CROUSTADE D'ŒUF MOLLET FLORENTINE							Base 8 personnes	Sujet n° 10	
DESCRIPTIF : Croustade en pâte à foncer cuite à blanc, garnie d'épinards à la crème. Déposer sur les épinards un œuf mollet, napper de sauce Mornay et gratiner.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES									
NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) Pâte brisée.										
- Confectionner la pâte.										
- Foncer les moules à tartelette.										
- Cuire à blanc.										
2) Garniture.										
- Cuire les épinards.										
- Crémer.										
3) Sauce Mornay.										
4) Œuf.										
- Cuire les œufs mollet.										
5) Dresser.										
- Napper, gratiner.										
CRÉMERIE										
Beurre	Kg	0,125	0,050	0,060		0,020	0,255			
Œuf	P	1		3	8		12			
Crème double	Kg		0,10				0,10			
Lait	L			0,75			0,75			
Gruyère	Kg			0,080		0,080	0,160			
EPICERIE										
Farine	Kg	0,300		0,060			0,360			
Sel fin	Kg	pm		pm			pm			
Noix de muscade	P		pm	pm			pm			
SURGELE										
Épinards branche	Kg		0,400				0,400			
DRESSAGE :										
AU PLAT							TOTAL DENRÉES			
							ASSAISONNEMENTS			
							COUT 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

DATE : vendredi 19 mai 2000

Soir

N° de candidat :

N° de sujet : 10

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Filet de merlan	Kg	0,400
Moule de bouchot	Kg	0,250
Truite de mer (1.200 kg)	P	1
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,30
Œuf	P	4
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,500
Céleri rave	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,400
Ciboulette	B	0,50
Citron	P	0,50
Échalote	Kg	0,080
Estragon	B	0,50
Navet	Kg	0,400
Oignon	Kg	0,100
Persil	Kg	0,020
Pomme de terre BF 15	Kg	0,600
SURGELÉ		
Haricot vert extra fin	Kg	0,200
ÉPICERIE		
Fond de veau brun lié	Kg	0,040
CAVE		
Vin rouge	L	0,50

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)