

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° 11**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'ordonnement 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 DE GNOCCHI 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. DESARÊTER UN POISSON ROND PAR LE DOS**2. CONFECTIONNER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE CHAUDE****3. RÉALISER UNE FARCE MOUSSELINÉ**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

PLAT N° : 1	CROUSTADE DE GNOCCHI PARISIENNE							Base 8 personnes	Sujet n° 11	
DESCRIPTIF : Tartelette en pâte Brisée garnie de gnocchi pochés, nappés de sauce Béchamel, puis gratinée.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR	
PHASES ESSENTIELLES										
NATURE										
U 1 2 3 4 5 TOTAL PUHT PTHT										
1) Pâte Brisée.										
- Confectionner la pâte Brisée										
- Foncer huit moules à tartelette.										
- Cuire à blanc.										
2) Pâte à choux										
- Confectionner 1/4 L de pâte à choux.										
- Ajouter le gruyère râpé.										
- Garnir une poche à douille et pocher des bouchons de pâte dans l'eau frémissante.										
- Rafraîchir et égoutter délicatement.										
3) Sauce Béchamel.										
- Confectionner 3/4 L de Béchamel.										
4) Finition.										
- Garnir les tartelettes de gnocchi et napper de sauce Béchamel.										
- Saupoudrer de gruyère râpé - Terminer au beurre clarifié;										
- Cuire au four et gratiner sous la salamandre,										
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
AU PLAT							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

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2000 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : samedi 20 mai 2000

N° de candidat :

N° de sujet : 11

Matin

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Truite non vidée (0.250 Kg)	P	4
Merlan filet	Kg	0,300
Arêtes de poisson	Kg	0,300
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,400
Crème liquide	L	0,40
Lait	L	0,25
Œuf	P	6
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,250
Ciboulette	B	0,25
Citron vert	P	3
Courgette	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,050
Épinard	Kg	0,200
Oignon gros	Kg	0,100
Persil	Kg	0,080
Pomme de terre bintje	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,300
ÉPICERIE		
Farine	Kg	0,150
Safran	G	0,10
CAVE		
Vin blanc	L	0,25

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)