

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° 2

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 :

ŒUF MOLLET PATTI

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. LIER UNE SAUCE À LA PURÉE DE LÉGUMES

2. APPLIQUER UNE CUISSON " BRAISER " À LA PIÈCE DE VEAU

3. RÉALISER UNE GARNITURE METTANT EN ŒUVRE UNE PÂTE À CRÊPES

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : lundi 15 mai 2000

Soir

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Jarret de veau avant	Kg	1,200
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème fraîche	L	0,30
Emmental	Kg	0,080
Lait	L	0,50
Œuf	P	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,030
Carotte	Kg	0,400
Ciboulette	B	0,25
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Épinard	Kg	0,300
Pleurote	Kg	0,100
Poivron rouge	Kg	0,200
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600
Pomme fruit	Kg	0,250
Tomate	Kg	0,250
ÉPICERIE		
Câpre	Kg	0,050
Farine	Kg	0,250
Huile végétale	L	0,15
Jus de veau lié (déshydraté)	Kg	0,080
Olive verte	Kg	0,080
CAVE		
Cognac	L	0,10
Calvados	L	0,10
Porto rouge	L	0,15
Vin blanc	L	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1

ŒUF MOLLET PATTI

Base 8 personnes

Sujet n°
2

DESCRIPTIF : Œuf mollet servi dans une tartelette salée, garnie de purée d'artichaut, nappée de sauce suprême et saupoudré d'œuf dur haché. Décorer de persil en branche.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

DENRÉES

VALEUR

PHASES ESSENTIELLES

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES					TOTAL	VALEUR	
			1	2	3	4	5		PUHT	PTHT
1) Pâte brisée. - Réaliser la pâte brisée. - Foncer 8 tartelettes. - Cuire à blanc.	CRÉMERIE									
	Beurre	Kg	0,125	0,050	0,085			0,260		
	Œuf	P	1	8		2		11		
	Crème double	Kg		0,100	0,150			0,250		
2) Garniture. - Tourner les fonds d'artichauts - Cuire dans un blanc. - En confectionner une purée. - Cuire les œufs mollet.	LÉGUMERIE									
	Artichaut	P		8				8		
	Citron	P		2	1			3		
	Persil	Kg				0,050		0,050		
	Champignon de Paris	Kg			0,050			0,050		
3) Sauce suprême. - Élaborer une sauce suprême. - Monter au beurre.	ÉPICERIE									
	Farine	Kg	0,250	0,030	0,040			0,320		
	Huile d'arachide	L		0,10				0,10		
	Sel fin	Kg	pm		pm					
	Sel gros	Kg		pm						
	Poivre blanc	Kg			pm					
	Vinaigre blanc	L		0,15				0,15		
4) Finition. - Cuire les œufs durs, - Décorer de persil en branche. - Dresser.	Fond blanc de volaille déshydraté	Kg			0,040			0,040		
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