

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° 3**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 :

CURRY DE VOLAILLE, RIZ PILAW

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 mettez OBLIGATOIREMENT en œuvre les 3 techniques suivantes :

1. CUIRE À COURT MOUILLEMENT**2. CONFECTIONNER UNE SAUCE
À BASE DE CRUSTACÉS****3. CUIRE DE LA SEMOULE**

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° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : mardi 16 mai 2000

N° de candidat :

N° de sujet : 3

Matin

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Cabillaud (pièce)	Kg	1,200
Crabe vert	Kg	0,600
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,300
Crème liquide	L	0,20
Œuf	P	2
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	B	0,25
Concombre	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,150
Oignon gros	Kg	0,450
Persil	Kg	0,080
Tomate garniture	P	4
ÉPICERIE		
Badiane	Kg	Pm
Concentré de tomate	Kg	Pm
Farine	Kg	0,200
Piment de Cayenne	Kg	Pm
Raisin sec	Kg	0,080
Semoule à couscous	Kg	0,150
CAVE		
Vin blanc	L	0,60

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	CURRY DE POULET RIZ PILAW							Base 8 personnes	Sujet n° 3	
DESCRIPTIF : Volaille découpée en morceaux, cuite en ragoût à brun aromatisée au curry. Lier la sauce avec une purée de banane. Agrémenter de dés de pommes et de tomates. Accompagner d'un riz pilaw.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENREES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) Ragoût à brun. - Couper la volaille en morceaux. - Cuire en ragoût à brun. - Décanter au terme de la cuisson. - Réduire la banane en purée. - Lier la sauce avec la purée obtenue. - Mettre au point.	BOUCHERIE									
	Poulet effilé (1,2 kg)	Kg	2,400					2,400		
	CRÉMERIE									
	Crème double	Kg	0,300					0,300		
	Beurre	Kg		0,100				0,100		
	LÉGUMERIE									
	Oignon gros	Kg	0,100	0,100				0,200		
	Tomate	Kg			0,100			0,100		
	Ail	Kg	0,010					0,010		
	2) Riz pilaw. - Réaliser un riz pilaw. - Égrener et beurrer.	Pomme fruit	Kg			0,100			0,100	
Banane	P			1,000				1,000		
Citron	P			1,000				1,000		
3) Garniture. - Éplucher et citronner les pommes. - Monder les tomates. - Tailler en dés les pommes et les tomates ajouter au ragoût à brun.	ÉPICERIE									
Huile d'arachide	L	0,10						0,10		
Farine	Kg	0,050						0,050		
Curry	Kg	0,050						0,050		
Sel fin	Kg	pm	pm							
Poivre blanc	Kg	pm	pm							
Riz long	Kg		0,400					0,400		
Amande effilée	Kg					0,050		0,050		
4) Finition. - Griller les amandes. - Décorer.	DRESSAGE :									
AU PLAT							TOTAL DENREES			
							ASSAISONNEMENTS			
							COUT MATIERES			

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