

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° 4

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 :

ASSORTIMENT DE TARTES 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. CONFECTIONNER UNE FARCE MOUSSELINE

**2. RÉALISER UNE SAUCE VIN BLANC
PAR RÉDUCTION**

**3. RÉALISER UNE GARNITURE
À BASE DE RIZ PILAW**

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

Soir

N° de candidat :

N° de sujet : 4

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat -

4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Daurade rose (0.400kg)	P	2
Merlan de 0.300 Kg	P	2
Moule de bouchot	Kg	0.300
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème	L	0,75
Œuf	P	4
LÉGUMERIE		
Basilic	B	0,25
Carotte	Kg	0,500
Cerfeuil	B	0,25
Champignon de Paris	Kg	0.300
Citron	P	1
Courgette	Kg	0,500
Échalote	Kg	0,100
Épinard	Kg	0,25
Oignon	Kg	0,200
Persil	Kg	0,040
Poireau	Kg	0,200
Tomate	Kg	0.400
ÉPICERIE		
Farine	Kg	0,050
Riz long	Kg	0,200
Sucre semoule	Kg	pm
Thym, laurier, sel, poivre	Kg	pm
CAVE		
Vin blanc	L	0,30

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	ASSORTIMENT DE TARTES AUX POMMES							Base 8 personnes	Sujet n° 4	
DESCRIPTIF : Deux tartes foncées en pâte brisée. L'une garnie de compote et de fines tranches de pommes, l'autre garnie de quartiers de pomme et d'un appareil à crème prise sucrée.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES								PUHT	PTHT
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL		
1) Base.	CRÉMERIE									
- Confectionner la pâte brisée.	Beurre	Kg	0,125	0,030				0,155		
- Foncer deux cercles.	Œuf	P	1	2				3		
	Crème double	L		0,10				0,10		
	Lait	L		0,10				0,10		
2) Garnitures.	LEGUMERIE									
- Cuire une compote.	Pomme	Kg		0,300	0,800			1,100		
- Réaliser l'appareil à crème prise.	Citron	P		1				1		
3) Montage.	ÉPICERIE									
<u>Tarte aux pommes:</u>	Farine	Kg	0,300					0,300		
- Garnir de compote.	Sucre semoule	Kg	0,050	0,100				0,150		
- Disposer des lamelles de pommes en rosace sur la compote.	Vanille extrait	L		pm				pm		
- Cuire la tarte.	Nappage blond	Kg				0,100		0,100		
	Sucre glace	Kg				0,050		0,050		
	Sel fin	Kg	pm					pm		
<u>Tarte alsacienne:</u>										
- Garnir de quartiers de pommes.										
- Ajouter l'appareil.										
- Cuire la tarte.										
4) Finition.										
- Lustre la tarte aux pommes au nappage.										
- Saupoudrer la tarte alsacienne de sucre glace.										
	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