

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° 5

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 :

SOUPE DE MOULES AU CIDRE

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. POÊLER LES RABLES DE LAPIN

2. RÉALISER UN LÉGUME FARCI

**3. CONFECTIONNER UNE SAUCE LIÉE
À LA PURÉE DE FRUIT**

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

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) BASE.	POISSONNERIE									
- Gratter et laver les moules.	Moules de bouchot	Kg	1,200					1,200		
- Cuire à la marinière en mouillant avec le cidre.										
- Décoquiller, ébarber.	CRÉMERIE									
	Beurre	Kg	0,020	0,080	0,020			0,120		
	Crème liquide	L		0,30				0,30		
2) CUISSON.	LÉGUMERIE									
- Emincer poireaux, carottes et céleri.	Carotte	Kg		0,080	0,100			0,180		
- Suer au beurre.	Céleri branche	Kg		0,080				0,080		
- Singer.	Poireau	Kg		0,200				0,200		
- Mouiller avec la cuisson des moules, le fumet et le cidre.	Cerfeuil	B				0,5		0,5		
- Cuire.	Echalote	Kg	0,080					0,080		
- Passer le potage.	Courgette	Kg			0,100			0,100		
- Crêmer.	ÉPICERIE									
- Mettre au point le potage.	Farine	Kg		0,080				0,080		
	Fumet déshydraté	Kg		0,040				0,040		
3) GARNITURE.	CAVE									
- Tailler la julienne de carotte et courgette.	Cidre brut	L	0,50	0,25				0,75		
- Étuver au beurre.										
4) FINITION.										
- Garnir avec les moules et la julienne de légumes.										
- Décorer avec les pluches de cerfeuil.										
	DRESSAGE :									
	AU PLAT							TOTAL DENREES		
								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

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 : Mercredi 17 mai 2000

Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 5

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Râble de lapin (0,300 kg)	P	2
Crépine	Kg	0,200
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème	L	0,10
Lait	L	0,10
Œufs	P	4
LÉGUMERIE		
Artichaut	P	4
Carotte	Kg	0,600
Celeri branche	Kg	0,100
Champignon de Paris	Kg	0,250
Courgette	Kg	0,500
Navet	Kg	0,500
Oignon	Kg	0,100
Petits-pois frais	Kg	0,200
Poivron rouge	Kg	0,250
Pomme de terre BF15	Kg	0,750
Pomme golden	Kg	0,300
Tomate	Kg	0,500
ÉPICERIE		
Abricot sec	Kg	0,150
Farine	Kg	0,100
Fond de veau lié	Kg	0,060
Huile arachide	L	0,25
Pruneau	Kg	0,200
Thym. Laurier	PM	
Tomate concentrée	Kg	0,050
CAVE		
Liqueur d'orange	L	0,10
Madère	L	0,10
Vin blanc	L	0,25

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)