

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° 6**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 :

TOMATE FARCIE MACÉDOINE

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. HABILLER UN CARRÉ**2. CONFECTIONNER UNE SAUCE PAR DÉGLAÇAGE****3. RÉALISER UNE GARNITURE
À BASE DE POMME DE TERRE**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

PLAT N° : 1	TOMATE FARCIE MACÉDOINE							Base 8 personnes	Sujet n° 6	
DESCRIPTIF : Tomate évidée garnie d'une macédoine de légumes liée à la mayonnaise. Dressée sur un lit de salade et décorée avec des quartiers d'œuf dur.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) MACÉDOINE. - Tailler en macédoine. - Cuire à l'anglaise. - Rafraîchir.	CRÉMERIE									
	Œuf	P			1	4		5		
	LÉGUMERIE									
2) TOMATE. - Monder. - Découper un chapeau. - Évider et dégorger.	Carotte	Kg	0,600					0,600		
	Laitue	P					0,5	0,5		
	Navet	Kg	0,400					0,400		
	Tomate garniture	P		8				8		
3) MAYONNAISE. - Confectionner 1/4 de litre de mayonnaise.	ÉPICERIE									
	Huile d'arachide	L			0,25			0,25		
	Moutarde	Kg			0,030			0,030		
	Poivre blanc	Kg			pm					
	Sel gros	Kg	pm				pm			
4) DÉCOR. - Cuire les œufs durs. - Écaler.	Sel fin	Kg		pm	pm					
	Vinaigre blanc	L			0,01			0,01		
5) FINITION. - Trier, laver la salade. - Lier la macédoine. - Garnir les tomates. - Dresser et envoyer.	SURGELES									
	Haricot vert	Kg	0,200					0,200		
	Petits pois	Kg	0,100					0,100		
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

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : mercredi 17 mai 2000

Soir

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées
disponibles

U

Quantité

- Rayer les denrées non choisies -

BOUCHERIE

Carré de porc 4 côtes Kg 1,000

Crépine de porc Kg 0,200

Poitrine de porc fumée Kg 0,070

CRÉMÉRIE

Beurre Kg 0,350

Gruyère râpé Kg 0,100

Lait L 0,50

Œuf P 6

LÉGUMERIE

Artichaut 0,250 Kg P 4

Carotte Kg 0,400

Champignon de Paris Kg 0,200

Citron Kg 0,100

Courgette Kg 0,300

Haricot vert extra fin Kg 0,200

Navet Kg 0,400

Oignon gros Kg 0,080

Persil Kg 0,050

Petits pois surgelés Kg 0,200

Pomme de terre Bintje Kg 0,500

Tomate Kg 0,200

ÉPICÉRIE

Farine Kg 0,300

Fond de veau lié déshydraté Kg 0,095

Huile arachide L 0,20

Sel - Poivre P.M

Thym - Laurier Kg P.M

CAVE

Madère L 0,10

Vin blanc L 0,40

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)