

|                                      |      |                    |                 |
|--------------------------------------|------|--------------------|-----------------|
| Sous épreuve : Génie culinaire       |      | <b>3 heures 30</b> | <b>Coef 2,5</b> |
| 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° 7**

**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 :

**LÉGUMES À LA GRECQUE**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

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. HABILLER UN CARRÉ DE PORC**

**2. POÊLER LE CARRÉ**

**3. CONFECTIONNER UNE GARNITURE  
À BASE 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

| PLAT N° : 1  | LÉGUMES À LA GRECQUE |    |       |       |      |   |       | Base 8 personnes | Sujet n° 7 |      |
|--|----------------------|----|-------|-------|------|---|-------|------------------|------------|------|
| <b>DESCRIPTIF :</b><br>Légumes (courgettes, champignons, carottes, et artichauts, tomates) cuits dans un fonds de grecque.   |                      |    |       |       |      |   |       |                  |            |      |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION   | DENRÉES              |    |       |       |      |   |       |                  | VALEUR     |      |
|  | PHASES ESSENTIELLES  |    |       |       |      |   |       |                  |            |      |
|  | NATURE               | U  | 1     | 2     | 3    | 4 | 5     | TOTAL            | PUHT       | PTHT |
| <b>1) Tailler les légumes.</b><br>- Escaloper les champignons.<br>- Tourner les courgettes.<br>- Tourner les artichauts.<br>- Tailler les carottes en bâtonnets.<br><br><b>2) Cuire à la grecque.</b><br>- Préparer les éléments de la grecque.<br>- Marquer chaque légume en cuisson, séparément.<br>- Mettre au point les fonds de cuisson.<br>- Réserver.<br><br><b>3) Finition.</b><br>- Dresser, décorer. | <b>LÉGUMERIE</b>     |    |       |       |      |   |       |                  |            |      |
|  | Champignon de Paris  | Kg | 0,500 |       |      |   |       | 0,500            |            |      |
|  | Courgette            | Kg | 0,400 |       |      |   |       | 0,400            |            |      |
|  | Carotte              | Kg | 0,400 |       |      |   |       | 0,400            |            |      |
|  | Artichaut            | P  | 4     |       |      |   |       | 4                |            |      |
|  | Oignon gros          | Kg |       | 0,200 |      |   |       | 0,200            |            |      |
|  | Citron               | P  |       | 3     | 1    |   |       | 4                |            |      |
|  | Persil               | Kg |       | 0,050 |      |   |       | 0,050            |            |      |
|  | Ciboulette           | B  |       |       | 0,50 |   |       | 0,50             |            |      |
|  | <b>ÉPICERIE</b>      |    |       |       |      |   |       |                  |            |      |
|  | Huile d'olive        | L  |       | 0,20  |      |   |       | 0,20             |            |      |
|  | Thym                 | Kg |       | pm    |      |   |       |                  |            |      |
|  | Laurier              | Kg |       | pm    |      |   |       |                  |            |      |
|  | Coriandre            | Kg |       | pm    |      |   |       |                  |            |      |
| Tomate concentrée  | Kg                   |    | 0,020 |       |      |   | 0,020 |                  |            |      |
| <b>CAVE</b>  |                      |    |       |       |      |   |       |                  |            |      |
| Vin blanc  | L                    |    | 0,40  |       |      |   | 0,40  |                  |            |      |
| <b>DRESSAGE :</b>  |                      |    |       |       |      |   |       |                  |            |      |
| <b>À L'ASSIETTE</b>  |                      |    |       |       |      |   |       | TOTAL DENRÉES    |            |      |
|  |                      |    |       |       |      |   |       | ASSAISONNEMENTS  |            |      |
|  |                      |    |       |       |      |   |       | CÔÛT 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 : jeudi 18 mai 2000

N° de candidat :

N° de sujet : 7

Matin

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

| PANIER Dénrées disponibles         | U  | Quantité |
|------------------------------------|----|----------|
| - Rayer les denrées non choisies - |    |          |
| <b>BOUCHERIE</b>                   |    |          |
| Carré de porc (4 côtes)            | Kg | 1,200    |
| <b>CRÈMERIE</b>                    |    |          |
| Beurre                             | Kg | 0,250    |
| Crème                              | L  | 0,150    |
| Lait                               | L  | 0,25     |
| Œuf                                | P  | 2        |
| <b>LÉGUMERIE</b>                   |    |          |
| Ail                                | Kg | 0,030    |
| Brocoli                            | Kg | 0,350    |
| Carotte                            | Kg | 0,200    |
| Céleri rave                        | Kg | 1,000    |
| Chou-rouge                         | Kg | 0,300    |
| Haricot vert                       | Kg | 0,200    |
| Oignon                             | Kg | 0,200    |
| Orange                             | Kg | 0,300    |
| Petits pois                        | Kg | 0,200    |
| Pomme de terre Bintje              | Kg | 0,500    |
| Pomme fruit                        | Kg | 0,300    |
| Tomate                             | Kg | 0,200    |
| <b>ÉPICERIE</b>                    |    |          |
| Abricot sec                        | Kg | 0,100    |
| Airelle au naturel                 | Kg | 0,100    |
| Farine                             | Kg | 0,150    |
| Fond brun lié                      | Kg | 0,065    |
| Huile d'arachide                   | L  | 0,10     |
| Mais                               | Kg | 0,100    |
| Pruneau d'Agen                     | Kg | 0,150    |
| Sucre semoule                      | Kg | 0,100    |
| Thym                               | Kg | Pm       |
| Vinaigre d'alcool                  | L  | 0,10     |
| <b>CAVE</b>                        |    |          |
| Porto                              | L  | 0,10     |
| Vin blanc                          | L  | 0,25     |

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)

Area reserved for the professional description of the dish, to be filled in by the candidate.