

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° 8

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 :

ŒUF POCHE HENRI IV

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. FILETER UN POISSON

2. CONFECTIONNER UN BEURRE ÉMULSIONNÉ

3. RÉALISER UN FLAN DE LÉGUME

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

PLAT N° : 1	ŒUF POCHÉ HENRI IV							Base 8 personnes	Sujet n° 8	
DESCRIPTIF : Tartelette en pâte brisée salée, garnie de tomate concassée. Surmonter d'un œuf poché nappé de sauce béarnaise.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENREES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) Pâte brisée. - Réaliser la pâte. - Foncer 8 tartelettes. - Cuire à blanc.	CRÉMERIE									
	Beurre	Kg	0,150	0,050	0,250			0,450		
	Œuf	P	1		4	8		13		
2) Garniture. - Cuire une tomate concassée.	LÉGUMERIE									
	Ail	Kg		pm						
	Cerfeuil	B			0,25			0,25		
	Echalote	Kg		0,050	0,050			0,100		
	Estragon	B			0,500			0,500		
3) Sauce béarnaise. - Confectionner la réduction. - Monter la sauce.	Tomate grosse	Kg		0,800				0,800		
	ÉPICERIE									
4) Œufs. - Pocher les oeufs.	Farine	Kg	0,300					0,300		
	Poivre mignonette	Kg			pm					
	Sel fin	Kg	pm		pm					
5) Finition. - Garnir les tartelettes de tomate concassée. - Poser l'oeuf réchauffé sur la tomate. - Napper les œufs de sauce béarnaise. - Dresser et envoyer.	Vinaigre d'alcool	L			0,05			0,05		
	Vinaigre blanc	L				0,25		0,25		
	Thym, laurier	B		pm				pm		
DRESSAGE :							TOTAL DENREES			
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

DATE : jeudi 18 mai 2000

Soir

N° de candidat :

N° de sujet : 8

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Moule	Kg	0,400
Rascasse	Kg	1,200
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,300
Crème liquide	L	0,50
Lait	L	0,20
Œuf	P	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Artichaut	P	4
Basilic	B	0,25
Carotte	Kg	0,400
Cerfeuil	B	0,50
Champignon de Paris	Kg	0,250
Ciboulette	B	0,50
Citron	P	3
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,030
Oignon gros	Kg	0,100
Persil	Kg	0,050
Pomme de terre BF 15	Kg	0,500
Tomate garniture	P	4
ÉPICERIE		
Farine	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,10
CAVE		
Vin rouge	L	0,20
Vin blanc	L	0,20
SURGELÉ		
Feuilletage	Kg	0,200

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)