

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° 9

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'ordonnancement 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 :

QUICHE PROVENÇALE

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. CUIRE À COURT MOUILLEMENT

2. GLACER TROIS LÉGUMES DIFFÉRENTS

3. RÉALISER UNE SAUCE VIN BLANC À GLACER

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : vendredi 19 mai 2000

Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 9

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Filet de julienne	Kg	0,600
Arête de poisson	Kg	0,300
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,25
Œuf	P	2
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,500
Cerfeuil	B	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,100
Concombre	P	1
Échalote	Kg	0,050
Fenouil bulbe	Kg	0,200
Navet	Kg	0,500
Oignon gros	Kg	0,100
Persil	Kg	0,050
Poireau	Kg	0,100
Pomme de terre BF 15	Kg	0,250
Tomate	kg	0,200
ÉPICERIE		
Badiane	Kg	pm
Curry	kg	pm
Laurier	Kg	pm
Poivre blanc	Kg	pm
Sel fin	Kg	pm
Thym	Kg	pm
CAVE		
Vin blanc	L	0,10

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	QUICHE PROVENÇALE							Base 8 personnes	Sujet n° 9	
DESCRIPTIF : Quiche garnie d'une fondue d'oignon, de poivron et de tomate, recouverte de rondelles de courgette cannellée sautées à l'huile.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) Pâte brisée. - Confectionner une pâte brisée. - Foncer deux cercles.	CRÉMERIE									
	Beurre	Kg	0,125	0,050			0,025	0,200		
	Crème liquide	L			0,20			0,20		
	Lait	L			0,20			0,20		
	Œuf	P	1		3			4		
2) Garniture. - Réaliser une fondue d'oignon et de poivron. - Confectionner une fondue de tomate. - Canneler la courgette, tailler en rondelles régulières, fariner et sauter à l'huile. - Réaliser une persillade.	LÉGUMERIE									
	Poivron rouge	Kg		0,100				0,100		
	Poivron vert	Kg		0,100				0,100		
	Oignon gros	Kg		0,100				0,100		
	Tomate	Kg		0,200				0,200		
	Ail	Kg		0,050				0,050		
	Persil	Kg		0,050				0,050		
	Courgette	Kg		0,150				0,150		
3) Confectionner un appareil à crème prise salé.	ÉPICERIE									
	Poivre blanc	Kg		pm	pm					
	Huile d'olive	L		0,05				0,05		
	Farine	Kg	0,300	0,050				0,350		
4) Garnir et cuire.	Sel fin	Kg	pm	pm	pm					
5) Finition. - Lustrer les quiches au beurre clarifié.										
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