

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2003 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° 1**Phase n° 1 : CONCEPTION - ORGANISATION (30 minutes)**

Sur la fiche de conception et d'organisation jointe (annexes n°1 et 1bis), 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 (cadre en annexe 1bis) 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 :

SAUTÉ D'AGNEAU PIÉMONTAIS

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. DÉOSSER LES RÂBLES DE LAPIN**2. SAUTER, DÉGLACER LES RÂBLES DE LAPIN****3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE PURÉE DE LÉGUME**

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2003 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE :

Matin Lundi 12 mai 2003

N° de candidat :

N° de sujet : 1

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
VOLAILLE		
Râble de lapin (2 pièces)	Kg	0,700
CHARCUTERIE		
Andouille de Vire	Kg	0,100
Crépine	Kg	0,200
Poitrine de porc fumée	Kg	0,150
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide UHT	l	0,50
Œuf	pce	8
Lait	l	0,50
Parmesan râpé	Kg	0,050
FRUITS ET LÉGUMES		
Artichaut de 0.300	Kg	1,200
Basilic	botte	0,25
Carotte grosse	Kg	0,500
Champignon de Paris	Kg	0,500
Courgette	Kg	0,800
Echalote	Kg	0,050
Epinard	Kg	1
Persil	Kg	0,025
Pomme de terre Bintje	Kg	1,000
Tomate T.V.	Kg	0,500
Bouquet garni	pce	1
ÉPICERIE		
Farine	Kg	0,250
Huile de tournesol	l	0,10
Mie de pain	Kg	0,100
Fond brun de veau lié	l	0,50
CAVE		
Vin blanc	l	0,10
Vin rouge	l	0,25

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	SAUTÉ D'AGNEAU PIÉMONTAIS							Base 8 personnes	Sujet n° 1	
DESCRIPTIF : Morceaux d'agneau cuits en ragoût à brun, garnis de tomate concassée et d'une fine brunoise d'orange et de citron. Accompagnés d'un riz pilaff additionné de gruyère râpé										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1 RAGOÛT À BRUN: - Parer et détailler l'épaule d'agneau en morceaux - Tailler la garniture en brunoise - Marquer et cuire un ragoût à brun - Mettre au point la sauce (ne pas passer au chinois)	BOUCHERIE									
	Épaule d'agneau désossée	kg	1,400					1,400		
	CRÈMERIE									
	Beurre	kg		0,150	0,050			0,200		
	Crème liquide	l		0,050				0,050		
	Gruyère râpé	kg		0,080				0,080		
	LÉGUMERIE									
	Ail gousse	pce	4		2			6		
	Bouquet garni	pce	1	1	1			3		
	Carotte grosse	kg	0,200					0,200		
	Céleri-branche	kg	0,050					0,050		
	Citron	kg			0,100			0,100		
	Echalote	kg			0,080			0,080		
	Oignon gros	kg	0,200	0,100				0,300		
	Orange	kg			0,200			0,200		
Persil	kg			0,025			0,025			
Tomate T.V.	kg			0,600			0,600			
2 GARNITURE : - Confectionner un riz pilaff - Lier à la crème - Additionner le gruyère râpé.	ÉPICERIE									
	Fond blanc volaille	l		1,00				1,00		
	Fond de veau lié	l	1,00					1,00		
	Huile d'arachide	l	0,15					0,15		
	Riz long	kg		0,400				0,400		
	Sauce tomate	l	0,30					0,30		
	CAVE									
Vin blanc	l	0,20					0,200			
3 FINITION : - Réaliser une concassée de tomates. - Tailler une brunoise de zestes d'orange et de citron ; blanchir, - Hacher le persil,	DRESSAGE :									
	AU PLAT	TOTAL DENRÉES								
		ASSAISONNEMENTS								
								COÛT MATIÈRES		

ANNEXE n° 3 FICHE DE 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