

110

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° 10**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 :

ŒUFS VILLARET

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. CONFECTIONNER DES GOUJONNETTES DE MERLAN**2. RÉALISER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE****3. PRÉSENTER 3 GARNITURES**

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 : Vendredi 16 mai 2003

à partir de 14 heures

N° de candidat :

N° de sujet : 10

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Filet de saumon	Kg	0,500
Merlan de 0.250 Kg	Kg	0,500
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,500
Crème fleurette	Litre	0,20
Oeuf	Pièce	8
LÉGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,300
Basilic	Botte	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,400
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,030
Épinard	Kg	0,800
Oignon	Kg	0,100
Poireau	Kg	0,300
Poivron rouge	Kg	0,200
Poivron vert	Kg	0,200
Tomate de 0.080 Kg	Pièce	4
ÉPICERIE		
Coriandre, safran, curry ...	Kg	pm
Farine	Kg	0,080
Feuille de brick	Pièce	4
Huile arachide	Litre	0,15
Huile olive	Litre	0,20
Pain de mie	Kg	0,200
Vinaigre blanc	Litre	0,10
CAVE		
Vin blanc	Litre	0,15

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

BTS Hôtellerie - Restauration session 2003 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

ŒUFS VILLARET

Base 8 personnes

Sujet n°
10

DESCRIPTIF :

Œufs pochés dressés sur un émincé de fonds d'artichauts lié à la purée Soubise, nappés de sauce Mornay et glacés.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1 FONDS D'ARTICHAUTS.	CRÈMERIE									
- Tourner et cuire dans un blanc	Beurre	kg		0,080	0,060		0,020	0,160		
	Lait	l		1				1		
	Œuf extra frais	p		3		8		11		
	Gruyère rapé	kg		0,100				0,100		
2 SAUCE MORNAVY.	LÉGUMERIE									
- Confectionner la sauce béchamel	Artichaut de 350g	p	8					8		
- Lier au gruyère et jaunes d'œufs	Citron	p	1					1		
	Oignon	kg			0,400			0,400		
3 PURÉE D'OIGNON.	ÉPICERIE									
- Emincer les oignons, blanchir fortement, compoter, passer au tamis, puis lier avec une partie de la béchamel.	Farine	kg	PM	0,070				0,070		
	Vinaigre blanc	l				0,20		0,20		
	Huile	l	PM					PM		
4 OEUFS POCHÉS.										
- Pocher les œufs										
5 FINITION.										
- Emincer et lier les fonds d'artichauts avec la purée d'oignons										
- Dresser les œufs; napper de Mornay et glacer.										
	DRESSAGE :									
	À L'ASSIETTE							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