

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° 11**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

**FRICASSÉE DE DINDE AUX COURGETTES
RIZ ÉPICÉ**

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. TAILLER DES NOISETTES

2. RÉALISER UN JUS D'AGNEAU

3. CUIRE DE LA SEMOULE

Mode de dressage imposé :

LIBRE

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 : Samedi 17 mai 2003
à partir de 8 heures

N° de candidat :

N° de sujet : 11

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Poitrine fumée tranchée	Kg	0,300
Selle d'agneau anglaise	Kg	1,200
Crépine de porc	Kg	0,200
CRÈMERIE		
Crème liquide	Litre	0,250
Beurre	Kg	0,250
Œuf	Pièce	3
Lait	Litre	1
Emmental râpé	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Brocoli	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	0,250
Courgette	Kg	0,400
Echalote	Kg	0,100
Estragon	Botte	0,250
Haricot vert	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,100
Basilic	Botte	0,250
Pomme de terre BF 15	Kg	0,250
Romarin	Botte	0,250
Tomate tout-venant	Kg	0,250
ÉPICERIE		
Polenta	Kg	0,150
Pain de mie	Kg	0,100
Semoule de blé dur	Kg	0,200
Semoule à couscous	Kg	0,200
Fond blanc de volaille	Litre	0,050
Olive noire	Kg	0,050
Olive verte	Kg	0,050
Tomate concentrée	Kg	0,030
CAVE		
Porto rouge	L	0,10
Vin blanc	L	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	FRICASSÉE DE DINDE AUX COURGETTES RIZ ÉPICÉ							Base 8 personnes	Sujet n° 11	
Morceaux de filet de dinde cuits en rãgout à blanc, accompagnés de courgettes tournées et étuvées et d'un riz pilaff parfumé au paprika.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1 FRICASSÉE.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
-Parer et détailler le filet de dinde	VOLAILLE									
	Filet de dinde	Kg	1,200					1,200		
-Marquer et cuire la fricassée										
-Déganter, lier la sauce à la crème et jaunes d'œufs	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg	0,060	0,080	0,100			0,240		
	Crème liquide	L	0,20					0,20		
	Jaune d'œuf	pce	2					2		
2 COURGETTES.										
-Tourner les courgettes	LÉGUMES									
-Blanchir et étuver au beurre	Ail	Kg	0,020					0,020		
	Bouquet garni	pce	1		1			2		
3 RIZ.	Cerfeuil	botte				0,250		0,250		
-Cuire un riz pilaff au Paprika	Courgette	Kg		0,800				0,800		
-Dresser le riz	Oignon gros	Kg	0,200		0,100			0,300		
4 FINITION.										
-Dresser la fricassée avec les courgettes	ÉCONOMAT									
-Décorer de pluches de cerfeuil	Farine	Kg	0,060					0,060		
	Fond blanc volaille	L	2					2		
	Paprika	Kg			PM			PM		
	Poivre Blanc	Kg	PM	PM	PM	PM		PM		
	Riz long	Kg			0,400			0,400		
	Sel	Kg	PM	PM	PM	PM		PM		
	DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
	PLATS							ASSAISONNEMENTS		
								COÛT MATIÈRES		

ANNEXE n° 3 FICHE DE CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat