

Sous épreuve : Génie culinaire		<b>3 heures 30</b>	<b>Coef 2,5</b>
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 bis**

### **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 :

**Cassolette de coquillages aux petits légumes**

Mode de dressage imposé :

**Assiette creuse**

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. Désosser et farcir les râbles**

**2. Cuisson et sauce libre**

**3. Réaliser une garniture avec des fruits**

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 :**

05 juin 2003

**N° de candidat :**

**N° de sujet :**

11 bis

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER Denrées disponibles</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Râbles de lapin de 0.350 kg	P	2
Crépine	Kg	0,200
Foies de volaille	Kg	0,200
Escalope de volaille	Kg	0,200
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,20 0
Crème fleurette	L	0.20
Œufs	P	2
<b>LÉGUMERIE</b>		
Carotte	Kg <sub>tr</sub>	0,250
Échalotes	Kg <sub>tr</sub>	0,100
Fenouil	Kg <sub>tr</sub>	0,250
Gingembre frais	Kg <sub>tr</sub>	0,300
Haricots verts fins	Kg <sub>tr</sub>	0,300
Oignon	Kg <sub>tr</sub>	0,150
Thym, laurier		p.m.
Tomate garniture de 40 g	P	4
Tomates tout venant	Kg	0.200
Persil plat	Kg	0,040
<b>ÉPICERIE</b>		
Abricot secs	Kg	0.100
Ananas au sirop	P	4
Figue sèche	Kg	0,100
Pruneaux	Kg	0.150
Vinaigre	L	0,20
Huile d'olive	L	0.20
Pois chiche	Kg	0,200
Semoule de blé	Kg	0,200
Feuille de bric	P	2
Miel	Kg	0,040
Épices : curry, canelle, raz el hanout, quatre épices...		
Fond brun , fond blanc		p.m.
Pain de mie	Kg	0,150
<b>CAVE</b>		
Vin rouge	L	0,10
Vin blanc	L	0,10

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	Casolette de coquillages aux petits légumes							Base 8 personnes	Sujet n° 11 bis	
<b>DESCRIPTIF :</b> Coquillages ouvert à la marinière, décortiqués, dressés en assiettes creuse sur une étuvée de légumes, nappés d'un velouté au curry.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
<b>1) Coquillages :</b> Gratter et laver. Ouvrir "à la marinière", décortiquer et réserver.  <b>2) Etuvée de légumes :</b> Eplucher, laver les légumes. Tailler les poireaux en julienne ; les carottes et céleri en bordelaise (dés de 3 mm). Etuver au beurre.  <b>3) Velouté au curry :</b> Réaliser un roux blond. Mouiller avec 0,50 l de jus de coquillages (compléter avec du fumet). Cuire le velouté, crémier, assaisonner et monter au beurre.  <b>5) Finition :</b> Dresser les légumes dans les assiettes creuses, répartir les coquillages, napper.	<b>CRÈMERIE</b>									
	Crème dépaissée	kg			0,300			0,300		
	Beurre	kg	0,050	0,050	0,080			0,180		
		l								
	<b>POISSONNERIE</b>									
	Moules bouchot	kg	1,000					1,000		
	Coques	kg	1,000					1,000		
	<b>ÉPICERIE</b>									
	Curry	kg			0,005			0,005		
	Farine	kg			0,050			0,050		
	Sel fin	kg						p.m.		
	Poivre	kg						p.m.		
	<b>LÉGUMERIE</b>									
Échalotes	kg	0,100								
Poireau	kg		0,400				0,400			
Carottes	kg		0,30				0,30			
Céleri rave	kg		0,300				0,300			
Persil plat	kg	0,020		0,010			0,030			
<b>CAVE</b>										
Vin blanc	l	04:48					0,200			
<b>DRESSAGE :</b>							<b>TOTAL DENRÉES</b>			
<b>AU PLAT</b>							<b>ASSAISONNEMENTS</b>			
							<b>COÛT MATIÈRES</b>			

**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