

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° 2**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 :

QUICHES AUX ÉPINARDS ET AUX CREVETTES

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. FARCIR UNE SELLE D'AGNEAU**2. POÊLER UNE SELLE D'AGNEAU****3. RÉALISER DEUX GARNITURES**

Mode de dressage imposé :

AU PLAT

PLAT N° : 1	QUICHES AUX ÉPINARDS ET AUX CREVETTES	Base 8 personnes	Sujet n° 2
-------------	--	------------------	------------

DESCRIPTIF : Tartes salées garnies d'épinards, de crevettes et d'un appareil à crème prise salé.	
--	--

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1 PÂTE BRISÉE. -Réaliser une pâte brisée -Foncer 2 cercles de 18 à 20cm de diamètre.	POISSONNERIE									
	Crevette bouquet	Kg		0,600				0,600		
	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg	0,125	0,100				0,225		
	Crème liquide	L			0,25			0,25		
	Gruyère rapé	Kg				0,100		0,100		
	Lait	L			0,25			0,25		
	Œuf	pce	1		4			5		
	LÉGUMERIE									
	Épinard frais	Kg		1,000				1,000		
Persil	Kg				0,050		0,050			
3 APPAREIL. -Réaliser un appareil à crème prise salée	ÉPICERIE									
	Farine	Kg	0,250					0,250		
	Muscade	PM		PM	PM			PM		
	Piment cayenne	PM			PM			PM		
	Poivre du moulin	PM		PM	PM			PM		
	Sel fin	PM	PM	PM	PM			PM		
4 FINITION. -Déposer les épinards dans les fonds de tartes, disposer harmonieusement les queues de crevettes, parsemer de gruyère rapé haché et couvrir d'appareil. -Cuire à four chaud. -Dresser avec bouquet de persil	CAVE									
	Cognac	l		0,05				0,05		
DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES		
AU PLAT								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