

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° 3

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

NAVARIN PRINTANIER

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 mettez OBLIGATOIREMENT en œuvre les 3 techniques suivantes :

1. RÉALISER DES PAUPIETTES DE POISSON

2. CONFECTIONNER UNE SAUCE VIN BLANC

3. TAILLER UNE BRUNOISE DE LÉGUMES

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 Mardi 13 mai 2003

N° de candidat :

N° de sujet : 3

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 merlan	Kg	0,150
Sole à filets (0.500)	Kg	1,000
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pièce	4
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,300
Cerfeuil	Botte	0,250
Citron	Kg	0,200
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,050
Épinard frais	Kg	0,200
Fenouil bulbe	Kg	0,200
Oignon gros	Kg	0,050
Orange	Kg	0,200
Persil	Kg	0,025
Poireau	Kg	0,300
Pomme de terre bintje	Kg	0,600
Tomate T. V.	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,200
Huile d'olive	L	0,050
Riz long	Kg	0,250
Tomate concentrée	Kg	0,050
CAVE		
Vin Blanc	L	0,200

Descriptif PROFESSIONNEL
 du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	NAVARIN PRINTANIER							Base 8 personnes	Sujet n° 3	
Épaule d'agneau détaillée en morceaux, cuite en ragoût à brun, accompagnée d'un assortiment de légumes glacés ou cuits à l'anglaise										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1 RAGOÛT À BRUN.	BOUCHERIE									
	Épaule d'agneau (1 pièce désossée)	Kg	1,400					1,400		
- Parer et découper l'épaule en morceaux de 50 grs - Marquer et cuire le ragoût à brun - Décanter et passer la sauce	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg		0,100				0,100		
2 GARNITURE	LÉGUMES									
	Ail	Kg	0,030					0,030		
- Tourner carottes, navets et pommes de terre - Glacer à blanc les carottes et les navets	Bouquet garni	pce	1					1		
	Carotte	Kg		0,800				0,800		
- Glacer à brun les petits oignons - Cuire à l'anglaise les haricots verts et les petits pois	Haricot vert surgelé	Kg		0,100				0,100		
	Navet long	Kg		0,600				0,600		
- Blanchir fortement les pommes de terre et finir leur cuisson dans le ragoût	Oignon gros	Kg	0,150					0,150		
	Oignon grelot	Kg		0,150				0,150		
- Dresser avec les légumes - Parsemer de persil haché	Persil	Kg			0,025			0,025		
	Petit pois surgelé	Kg		0,100				0,100		
	Pomme de terre Bintje	Kg		1,200				1,200		
3 FINITION	ÉCONOMAT									
	Farine	Kg	0,050					0,050		
	Huile arachide	L	0,05					0,050		
	Sel	Kg	PM	PM				PM		
	Poivre blanc	Kg	PM					PM		
	Sucre semoule	Kg		PM				PM		
	Tomate concentrée	Kg	0,050					0,050		
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 cand