

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° 4

### 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 :

#### BLANQUETTE D'AGNEAU AUX PRIMEURS

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. FILETER UN POISSON ROND**

**2. CONFECTIONNER UNE SAUCE VIN ROUGE**

**3. RÉALISER UN FLAN DE LÉGUMES**

Mode de dressage imposé :

#### À L'ASSIETTE

**FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE**

**DATE :** Mardi 13 mai 2003  
à partir de 14 heures

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 4**

**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>		
Lard fumé tranché	Kg	0,120
<b>POISSONNERIE</b>		
Truite de mer (pièce)	Kg	1,200
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,300
Crème liquide	Litre	0,50
Œuf	Pièce	6
Lait	Litre	0,25
<b>LÉGUMERIE</b>		
Carotte	Kg	0,250
Cerfeuil	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,150
Navet long	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,250
Pleurotte	Kg	0,150
Poireau	Kg	0,150
Pomme de terre BF 15	Kg	0,500
Tomate garniture (4 X 0,080)	Kg	0,320
<b>ÉPICERIE</b>		
Beurre d'anchois	Kg	0,050
Concentré de tomate	Kg	PM
Farine	Kg	0,200
Fond de veau brun lié	Litre	0,25
Mignonnette	Kg	PM
Piment de Cayenne	Kg	PM
Sucre semoule	Kg	PM
Thym, laurier	Kg	PM
<b>CAVE</b>		
Vin rouge	Litre	0,60

**Descriptif PROFESSIONNEL**  
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	BLANQUETTE D'AGNEAU AUX PRIMEURS							Base 8 personnes	SUJET N° 4		
DESCRIPTIF : Epaule d'agneau découpée en morceaux, pochée à l'eau avec une garniture aromatique, accompagnée d'un velouté crémé et lié aux jaunes d'œufs. Garniture: - carottes et courgettes tournées puis glacées à blanc - petits oignons glacés à blanc - champignons cuits à blanc.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
<b>1) BLANQUETTE :</b> - Parer et détailler l'épaule d'agneau. - Marquer et pocher la blanquette. - Décanter au terme de la cuisson. <b>2) SAUCE ( 1 litre finie ):</b> - Confectionner le velouté, lier aux jaunes et crème. - Passer au chinois. <b>3) GARNITURE.</b> - Éplucher, laver, tourner et cuire les légumes. - Epointer, laver, escaloper et cuire à blanc les champignons de Paris. <b>4) FINITION.</b> - Dresser la viande et les légumes, napper de sauce. - Décorer de pluches de cerfeuil.	<b>BOUCHERIE</b>										
	Epaule d'agneau désossée 1 pièce	Kg	1,400					1,400			
	<b>CRÈMERIE</b>										
	Crème double	L		0,20				0,20			
	Beurre	Kg		0,060	0,080			0,140			
	Œuf	pce		2				2			
	<b>LÉGUMERIE</b>										
	Carotte	Kg	0,150		0,350			0,500			
	Céleri en branche	Kg	0,100					0,100			
	Champignon Paris	Kg			0,200			0,200			
	Courgette	Kg			0,300			0,300			
	Citron	Kg			0,100			0,100			
	Poireau (blanc)	Kg	0,150					0,150			
	Oignon grelot	Kg			0,200			0,200			
	Gros oignon	Kg	0,100					0,100			
	Cerfeuil	botte				0,25		0,25			
	<b>ÉPICERIE</b>										
	Farine	Kg		0,060				0,060			
	Sucre semoule	Kg			0,060			0,060			
	Sel fin	Kg		PM	PM			PM			
	Poivre blanc	Kg		PM				PM			
	Gros sel	Kg	PM					PM			
	Clou de girofle	Kg	PM					PM			
	<b>DRESSAGE :</b>								<b>TOTAL DENRÉES</b>		
	<b>AU PLAT</b>							<b>ASSAISONNEMENTS</b>			
								<b>COÛT MATIÈRES</b>			

## 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