

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° 5**

### **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'ordonnancement 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 :

#### **TARTE ALSACIENNE AUX POMMES**

Mode de dressage imposé :

#### **PLATS**

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. FARCIR UN BLANC DE VOLAILLE**

**2. RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS**

**3. RÉALISER UN GRATIN DE LÉGUMES**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE :

Matin

Mercredi 14 mai 2003

N° de candidat :

N° de sujet : 5

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Blanc de poulet (0,120 kg)	Pièce	4
Crépine de porc	Kg	0,200
Filet de dinde	Kg	0,100
<b>POISSONNERIE</b>		
Crabe vert / Etrille	Kg	0,400
Langoustine	Kg	0,200
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,30
Œuf	Pièce	6
Lait	Litre	0,50
Parmesan râpé	Kg	0,050
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,300
Bouquet garni	Pièce	Pm
Carotte	Kg	0,300
Cerfeuil	Botte	¼
Champignon de Paris	Kg	0,300
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,200
Estragon	Botte	¼
Oignon gros	Kg	0,300
Persil	Kg	0,030
Poivron rouge	Kg	0,300
Pomme de terre BF 15	Kg	0,600
Tomate TV	Kg	0,400
<b>ÉPICERIE</b>		
Concentré de tomate	Kg	0,050
Farine	Kg	0,100
Huile d'olive	Litre	0,20
Mie de pain	Kg	0,100
<b>CAVE</b>		
Cognac	Litre	0,05
Vin blanc	Litre	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)

Area reserved for the professional description of the dish, to be filled out by the candidate.

PLAT N° : 1	TARTE ALSACIENNE AUX POMMES							Base 8 personnes	Sujet n° 5		
<b>DESCRIPTIF :</b> Tarte à base de pâte Brisée, garnie de quartiers de pommes et d'un appareil à crème prise.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
<b>1) Pâte Brisée.</b> - Réaliser la pâte. - Foncer deux cercles.  <b>2) Garniture.</b> - Eplucher et citronner les pommes. - Découper en quartiers. - Garnir les fonds de tarte.  <b>3) Appareil à crème prise.</b> - Réaliser l'appareil. - Passer au chinois. - Garnir les tartes. - Cuire au four.  <b>4) Finition.</b> - Saupoudrer de sucre glace. - Servir tiède.	<b>CRÈMERIE</b>										
	Beurre	Kg	0,125						0,125		
	Œufs	P	1			4			5		
	Lait	L				0,20			0,20		
	Crème liquide	L				0,20			0,20		
	<b>LÉGUMERIE</b>										
	Pomme Golden	Kg			0,800				0,800		
	Citron	Kg			0,200				0,200		
	<b>ÉPICERIE</b>										
	Farine	Kg	0,250						0,250		
	Sucre semoule	Kg	0,050			0,080			0,130		
	Sucre glace	Kg					0,020		0,020		
	Extrait de vanille	L				PM					
	Sel fin	Kg	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