

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° 6

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 :

CURRY DE DINDE, RIZ CRÉOLE

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. FARCIR UN FILET DE SAUMON

2. CONFECTIONNER UNE SAUCE VIN BLANC PAR RÉDUCTION

3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE PULPE DE POMME DE TERRE

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Mercredi 14 mai 2003

à partir de 14 heures

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Arête	Kg	0,250
Filet de merlan	Kg	0,150
Filet de saumon avec peau	Kg	0,500
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,50
Lait	Litre	0,25
Œuf	Pièce	4
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,250
Cerfeuil	Botte	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,150
Citron	Kg	0,100
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,060
Épinard	Kg	0,800
Oignon gros	Kg	0,100
Poireau	Kg	0,100
Poivron rouge	Kg	0,150
Pomme de terre Bintje	Kg	0,800
Tomate garniture 0,080 kg	Kg	0,320
ÉPICERIE		
Farine	Kg	0,200
Piment de Cayenne	Kg	PM
Sucre semoule	Kg	0,050
Thym, laurier	Kg	PM
CAVE		
Noilly Prat	Litre	0,05
Vin blanc	Litre	0,25

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Area reserved for the professional description of the dish.

PLAT N° : 1	CURRY DE DINDE - RIZ CRÉOLE							Base 8 personnes	Sujet n° 6		
DESCRIPTIF : Blanc de dinde découpé en lanières, cuit en ragoût à blanc aromatisé au curry, agrémenté de dés de banane, de pomme et de tomate, accompagné d'un riz créole.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) RAGOÛT À BRUN. - Détailler la volaille en lanières. - Marquer, cuire en ragoût à blanc. - Décanter, passer la sauce - Ajouter la garniture, finir la cuisson 2) FOND BLANC. - Découper, blanchir les ailerons - Marquer, cuire le fond blanc. - Passer et mouiller le ragoût. 3) RIZ CRÉOLE. - Cuire un riz créole. - Rafraichir au terme de la cuisson - Plaquer, réchauffer. 4) GARNITURE. - Éplucher et citronner les pommes et la banane - Monder les tomates - Tailler le tout en dés - Ajouter au ragoût à blanc 5) Finition. - Griller les amandes. - Décorer.	VOLAILLE										
	Aileron de volaille	Kg		0,500					0,500		
	Blanc de dinde	Kg	1						1		
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,060		0,080				0,140		
	Crème double	Litre	0,15						0,15		
	LÉGUMERIE										
	Ail	Kg	0,010						0,010		
	Banane	P					1		1		
	Carotte	Kg		0,100					0,100		
	Céleri en branche	Kg		0,050					0,050		
	Citron	Kg					0,100		0,100		
	Oignon gros	Kg	0,100	0,100					0,200		
	Poireau	Kg		0,100					0,100		
	Pomme fruit	Kg					0,100		0,100		
	Tomate	Kg					0,100		0,100		
	ÉPICERIE										
	Amande effilée	Kg						0,050	0,050		
	Curry	Kg	0,030						0,030		
	Farine	Kg	0,050						0,050		
	Huile d'arachide	L	0,05						0,05		
	Poivre blanc	Kg	PM								
	Riz long	Kg				0,400			0,400		
	Sel fin	Kg	PM			PM					
	Sel gros	Kg	PM						PM		
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