

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de Génie Culinaire

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° 7

### 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 :

**LAPEREAU À LA BIÈRE  
SPAGHETTI À L'ÉTUVÉE DE POIREAU**

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, DÉTAILLER UN POISSON ROND**

**2. Pocher à court mouillement**

**3. CONFECTIONNER UNE SAUCE OU UN COULIS À  
BASE DE LÉGUME**

Mode de dressage imposé :

**À L'ASSIETTE**

ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE :

Jeudi 15 mai 2003

Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER disponibles	Denrées	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -			
<b>POISSONNERIE</b>			
Arêtes de poisson		Kg	0,300
Filet de merlan		Kg	0,150
Truite saumonée de 1,200 Kg		Pièce	1
<b>CRÈMERIE</b>			
Beurre		Kg	0,250
Crème liquide UHT		Litre	0,50
Oeufs		Pièce	5
<b>LÉGUMERIE</b>			
Ail		Kg	0,015
Champignon de Paris		Kg	0,250
Carotte		Kg	0,150
Cerfeuil		Botte	1/8
Citron		Kg	0,200
Courgette		Kg	0,500
Épinard		Kg	0,200
Persil		Botte	1/8
Poireau		Kg	0,250
Poivron rouge		Kg	0,300
Pomme de terre BF 15		Kg	1,000
Tomate TV		Kg	0,350
Tomate de 0,080 Kg		Pièce	4
Echalote		Kg	0,050
Oignon gros		Kg	0,100
<b>ÉPICERIE</b>			
Farine		Kg	0,100
Pâte feuilletée surgelée		Kg	0,250
<b>CAVE</b>			
Noilly Prat		Litre	0,10
Vin blanc		Litre	0,10

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)

PLAT N° : 1	LAPEREAU À LA BIÈRE SPAGHETTI À L'ÉTUVÉE DE POIREAU							Base 8 personnes	Sujet n° 7		
<b>DESCRIPTIF :</b> Morceaux de lapereau cuits en ragoût à brun, Servis avec des spaghetti liés au beurre et avec une étuvée de poireau en julienne.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR	
		PHASES ESSENTIELLES									
		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
<b>1. Base :</b>		<b>BOUCHERIE</b>									
Marquer un ragoût à brun,		2 lapereaux de 1kg	kg	2					2		
		découpés									
<b>2. Julienne de poireaux</b>		<b>CRÈMERIE</b>									
Tailler les poireaux,		beurre	kg	0,040	0,100	0,100			0,240		
Etuver au beurre,											
<b>3. Spaghetti</b>		<b>LÉGUMERIE</b>									
Cuire,		bouquet garni	p	1					1		
Lier au beurre,		échalote	kg	0,080					0,080		
		persil	kg				0,020		0,020		
<b>4. Décor</b>		poireau	kg		0,500				0,500		
Hacher le persil,											
		<b>ÉPICERIE</b>									
		bière	l	0,25					0,25		
		fond brun de veau lié	l	1,50					1,50		
		gros sel				pm			pm		
		huile	l	0,04		pm			0,04		
		poivre blanc		pm					pm		
		sel fin		pm	pm				pm		
		spaghetti	kg			0,480			0,480		
		<b>DRESSAGE :</b>									
		<b>AU PLAT</b>							TOTAL DENRÉES		
									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