

| Études et réalisations techniques            |            | Épreuve écrite : 2 h 30 Coef. 1 |  |
|--|------------|---------------------------------|--|
| Parties                                      | Durée      | Coefficient                     |  |
| Hébergement et communication professionnelle | 1 h 30     | 0.5                             |  |
| Restauration et connaissance des boissons    | 30 minutes | 0.25                            |  |
| Génie culinaire                              | 30 minutes | 0.25                            |  |

## ÉLÉMENTS DE CORRIGÉ GÉNIE CULINAIRE

1/2

### 3.1 JUSTIFICATIONS RAISONS TECHNIQUES

**1 POINT**

La terrine est parfaitement adaptée à ce type de prestation de masse.

La côte de bœuf est à remplacer par un élément piécé individuel, marqué au grill à l'avance et ne nécessitant pas d'être tranché (pavé de bœuf, tournedos).

Une cuisson sous vide peut être envisagée pour des morceaux de 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> catégorie.

La poêlée de légumes est réalisable.

La sauce béarnaise semble délicate à réaliser pour 240 couverts et fragile au maintien en température. Préférer une sauce plus stable, liée à l'amidon (marchand de vin, champignons ...)

Le gratin de fraise est peu adapté au volume à traiter : sabayon à réaliser au dernier moment, délicat à réaliser en grosse quantité.

Gratin non réalisable pour 240 (pas de salamandre, chalumeau interdit par ISV).

Préférer un dessert froid pouvant être mis en place à l'avance.

### 3.2. PROPOSITION DE MENU

**2 points**

Les correcteurs veilleront à vérifier que le menu proposé par le candidat soit réalisable pour 240 couverts avec les moyens disponibles.

Ils vérifieront également que les appellations soient conformes aux règles de la profession ; que les souhaits émis par le client soient respectés (bœuf, cuisson : griller, légumes en garniture, fraises pour le dessert).

**1 POINT pour l'appellation du plat principal**

**1 POINT pour celle du dessert.**

### 3.3. ORGANISATION DE LA PRODUCTION

**2 points**

Les correcteurs vérifieront que la répartition des opérations réalisées sur les deux sites de production (cuisine de l'établissement et cuisine de la salle des fêtes) soit réaliste.

**1 POINT pour les tâches réalisées en mise en place dans les cuisines de l'établissement.**

**1 POINT pour celles réalisées dans les cuisines de la salle des fêtes.**

| Études et réalisations techniques            |            | Épreuve écrite : 2 h 30 Coef. 1 |  |
|--|------------|---------------------------------|--|
| Parties                                      | Durée      | Coefficient                     |  |
| Hébergement et communication professionnelle | 1 h 30     | 0.5                             |  |
| Restauration et connaissance des boissons    | 30 minutes | 0.25                            |  |
| Génie culinaire                              | 30 minutes | 0.25                            |  |

*D/D*

**Exemples de réponses**

| Menu proposé au client   | Opérations réalisées en mise en place dans les cuisines de l'établissement<br>1 POINT  | Opérations réalisées le jour de la prestation dans les cuisines de la salle des fêtes<br>1 POINT   |
|--|--|--|
| Idem Sujet<br>Terrine de saint Jacques et de lotte au coulis d'écrevisse                                   | Réaliser les terrines, refroidir.<br>Réaliser le coulis d'écrevisse<br>Préparer les éléments de décor  | Tailler les terrines en tranches,<br>Lustrer à la gelée,<br>Dresser la terrine sur assiette,<br>Disposer les éléments de décor,<br>Placer les assiettes sur les 3 échelles ( 3x80 = 240 assiettes)                                   |
| Pavé de rumsteak grillé, sauce marchand de vin, poêlée de légumes au vinaigre balsamique<br><b>1 POINT</b> | Marquer au grill les pavés de bœuf,<br>Refroidir et réserver en bacs GN 1/1,<br>Réaliser la poêlée de légumes, réserver en bac GN 1/1,<br>Réaliser la sauce marchand de vin , refroidir, réserver. | Régénérer les pavés de bœuf au four, lustrer.<br>Laisser reposer en table chaude.<br>Régénérer la poêlée de légumes (four = 12 plaques de 20 portions = 240 portions),<br>Réchauffer la sauce,<br>Dresser les assiettes en linéaire. |
| Soupe de fraise au champagne et à la menthe poivrée, faiselle et croustillant au caramel<br><b>1 POINT</b> | Réaliser le sirop au champagne et à la menthe,<br>Laver les fraises en morceaux,<br>Réaliser les croustillants au caramel  | Tailler les fraises<br>Assembler les éléments de la soupe,<br>Egoutter les faiselles<br>Dresser sur assiette creuse<br>Disposer la soupe de fraise et les croustillants.<br>Réserver en chambre froide.                              |