



PRÉPARATION À L'ÉCRIT DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

BTS génie culinaire

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° 3 – Mardi 22 mai 2007 matin

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 :

FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE AUX PRIMEURS

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

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. CUIRE DES COQUILLAGES À LA MARINIÈRE

➤ RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FENOUIL

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

LE SUJET

- Lire attentivement le sujet
- Repérer le plat imposé
- Surligner les techniques imposées
- Repérer les modes de dressage

1 minute



LIRE ATTENTIVEMENT LA FICHE

TECHNIQUE DU COMMIS

- Repérer le nom du plat
- Repérer le nombre de convives
- Surligner les techniques de préparation clefs (cuisson, appareils, sauces...)
- Repérer les difficultés techniques pour le commis et les phases nécessitant une démo
- Repérer les modes de dressage et conditions de service (mono-multi portions, température)

BTS Hôtellerie - Restauration session 2007 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 2 FICHE TECHNIQUE plat imposé
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE AUX PRIMEURS					Base 8 personnes	Sujet n° 3				
DESCRIPTIF : Couper la cuisse en deux, les cuire en fricassée et accompagner d'une garniture de légumes.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES					VALEUR				
		PHASES ESSENTIELLES									
1) BASE : - Découper les cuisses.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTH
2) FOND BLANC PAL : - Réhydrater et améliorer le fond blanc de volaille.		VOLAILLE									
3) GARNITURE : - Cuire les champignons à blanc. - Glacer à blanc les oignons et les légumes tournés. - Cuire à l'anglaise les haricots verts.		cuisse de volaille (0,2 kg)	Pce	8					8		
4) FRICASSÉE : - Marquer et cuire le ragoût à blanc.		CRÈMERIE									
5) FINITION : - Décanter la fricassée et mettre la sauce au point. - Dresser et décorer pluches de cerfeuil.		Beurre	Kg		0,150	0,050	0,050	0,250			
		Crème liquide	L				0,20	0,20			
		LÉGUMERIE									
		Carotte	Kg		0,800			0,800			
		Cerfeuil	Botte				0,1	0,1			
		Champignon de Paris	Kg		0,200			0,200			
		Citron	Pce		1			1			
		Navet	Kg		0,800			0,800			
		Oignon gros	Kg			0,100		0,100			
		ÉCONOMAT									
		Farine	Kg				0,080	0,080			
		Sucre semoule	Kg		0,040			0,040			
		Fond blanc PAL	Kg		0,100			0,100			
		SURGELÉS									
		Haricot vert extra fin	Kg		0,150			0,150			
		Oignon grelot	Kg		0,100			0,100			
		DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES		
		À L'ASSIETTE							ASSAISONNEMENTS		
									COÛT MATIÈRES		

ANNEXE n° 3 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	

2 minutes

LA PARTIE ÉCRITE :

LE PLAT DE CONCEPTION

DATE : Mardi 22 mai 2007 matin

N° de candidat :

N° de sujet : 3

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Arête de poisson	Kg	0,350
Rouget barbet 250 g	Pce	4
Moule de bouchot	Kg	1
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,40
(Euf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,400
Basilic	Botte	0,25
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,200
Ciboulette	Botte	0,25
Citron	Pce	3
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Poireau	Kg	0,500
Poivron rouge	Kg	0,200
Tomate TV	Kg	0,300
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,050
Feuille de brick	Pce	4
Huile d'olive	L	0,20
Mie de pain	Kg	0,100
Olive noire	Kg	0,030
Riz long	Kg	0,150
Sucre semoule	Kg	0,060
CAVE		
Vin blanc	L	0,30

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Sauce

Technique 1

Technique 2

Décoration

Garniture

Technique 3

- Surligner les produits imposés
- Repérer les denrées intéressantes pour l'apport principal
- Repérer les denrées valorisantes pour la garniture
- Repérer les denrées intéressantes pour la sauce
- Repérer les garnitures aromatiques possibles
- Repérer les éléments intéressants pour la décoration
- Regarder le panier pour connaître l'apparence des produits

2 minutes

DATE : Mardi 22 mai 2007 matin

N° de candidat :

N° de sujet : 3

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dentrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Arête de poisson	Kg	0,350
Rouget barbet 250 g	Pce	4
Moule de bouchot	Kg	1
CRÉMÉRIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,40
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,400
Basilic	Botte	0,25
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,200
Ciboulette	Botte	0,25
Citron	Pce	3
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Poireau	Kg	0,500
Poivron rouge	Kg	0,200
Tomate TV	Kg	0,300
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,050
Feuille de brick	Pce	4
Huile d'olive	L	0,20
Mie de pain	Kg	0,100
Olive noire	Kg	0,030

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Élément principal

- Préliminaires
- Cuisson longue
- Cuisson courte
- Finition/dressage

Garniture 1

- Préliminaires
- Cuisson longue
- Cuisson courte
- Finition/dressage

Garniture 2

- Préliminaires
- Cuisson longue
- Cuisson courte
- Finition/dressage

Garniture 3

- Préliminaires
- Cuisson longue
- Cuisson courte
- Finition/dressage

Sauce

- Préliminaires
- Cuisson courte
- Finition/dressage



LA RÉDACTION DU PLAT DE CONCEPTION

- Déterminer les techniques simples et complexes que je vais avoir à mettre en œuvre en tenant compte des quantités pour
 - L'élément principal
 - La garniture
 - La sauce
 - Les finitions
- Évaluer le temps en fonction des TK imposées et celles que je veux réaliser
- Rédiger en utilisant uniquement du vocabulaire professionnel
- Séparer les phases techniques : préliminaires, cuissons (longues, courtes), finitions en utilisant toujours la même trame : élément principal, garniture, sauce, finition
- Rayer les produits non utilisés
- Esquisser l'assiette finale
- Trouver une appellation à votre plat
 - Élément principal + cuisson + sauce + garniture

15 minutes

LE DOCUMENT D'ORGANISATION

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 - Option B : Art culinaire, art de la table et du service	
ANNEXE n° 1bis	FICHE de PLANIFICATION Epreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE
Plat imposé : FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE Pour 8 personnes	LEGENDE : _____ SUJET n° 3

Phases Techniques	Temps	10'					20'					2H	10	30'					3H	Observations
		10'	20'	30'	40'	50'	10'	20'	30'	40'	50'			10'	20'	30'	40'	50'		
Plat imposé																				
1.1	Réaliser les phases préliminaires.																			
1.2	Découper les cuisses de volaille.																			
1.3	Réhydrater fœuf blanc.																			
1.4	Cuire la fricassée.																			
1.5	Écaler les champignons et les cuire à blanc.																			
1.6	Glacer à blanc les petits oignons.																			
1.7	Fourner légumes et les glacer à blanc.																			
1.8	Décanter, crémiser, réduire et rectifier.																			
1.9	Dresser, envoyer.																			
Plat de conception																				
2.1	À remplir par le candidat																			
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

- Renseigner le cadre légende (Ch, C1, C2, démo, temps réel, surveillance, nettoyage)
- Tracer le temps dédié à chaque tâche et à chaque acteur sous forme de vecteur (trait plein temps réel, pointillés surveillance)
- Utiliser le vocabulaire professionnel
- Évaluer les temps de réalisation, placer à 2h30 la phase d'analyse sensorielle
- Répartir le travail entre le chef, le C1 et C2 (en sachant qu'1 commis travaillera exclusivement sur le plat imposé)
- Ordonner de façon logique les phases techniques (préliminaires, tailles, cuissons, sauces, finitions)
- Annoter le document pour préciser des informations sur les phases techniques (démo, dimension/poids des tailles, couleur, forme etc...)
- Relire soigneusement afin de vérifier qu'il n'y ait pas d'acteurs affectés à 2 tâches simultanées.

10 minutes



Plat imposé : **FRICASSEE DE CUISSE DE VOLAILLE**
Pour 8 personnes

LEGENDE :

SUJET n° 3

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations	
Plat imposé																					
1.1 Réaliser les phases préliminaires.																					
1.2 Découper les cuisses de volaille.																					
1.3 Réhydrater fond blanc.																					
1.4 Cuire la fricassée.																					
1.5 Escaloper les champignons et les cuire à blanc.																					
1.6 Glacer à blanc les petits oignons.																					
1.7 Tourner légumes et les glacer à blanc.																					
1.8 Décanter, crémier, réduire et rectifier.																					
1.9 Dresser, envoyer.																					
Plat de conception	À remplir par le candidat																				
2.1																					
2.2																					
2.3																					
2.4																					
2.5																					
2.6																					
2.7																					
2.8																					
2.9																					



Nom du plat de conception :
Filet de rouget en 2 services, sauce poulette au basilic, croustillant de moules au fenouil confit, petite bohémienne
 - À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER	U	Quantité
Denrées disponibles		
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Arête de poisson	Kg	0,350
Rouget barbet 250 g	Pce	4
Moule de bouchot	Kg	1
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,250 0,125
Crème liquide	L	0,40 0,3
Oeuf	Pce	4
LEGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,400 0,2
Basilic	Botte	0,25
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,200
Ciboulette	Botte	0,25
Citron	Pce	3
Courgette	Kg	0,400 0,2
Echalote	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Poireau	Kg	0,500 0,25
Poivron rouge	Kg	0,200 0,1
Tomate TV	Kg	0,300 0,15
ECONOMAT		
Farine	Kg	0,050
Feuille de brick	Pce	4
Huile d'olive	L	0,20
Mie de pain	Kg	0,100
Olive noire	Kg	0,030
Riz long	Kg	0,150 0,08
Sucre semoule	Kg	0,060
CAVE		
Vin blanc	L	0,30

Descriptif PROFESSIONNEL
 du plat de conception (Présentation synthétique)

Rouget en 2 services
 -4 filets cuits sous la salamandre côté peau
 -4 filets panés côté chair (chapelure+olives hachée), sauté

Croustillant de moules au fenouil
 -samoussas garnis de macédoine de fenouil étuvé et moules marinée décoquillée

Sauce poulette au basilic
 -jus de moule au basilic crémé, lié au jaune d'oeuf et foie de rouget

bohémienne
 -riz pilaf mouillé au fumet de poisson mélangé avec mini ratatouille, dressé dans un cylindre de carotte et vert de poireau, gratiné au parmesan et chapelure

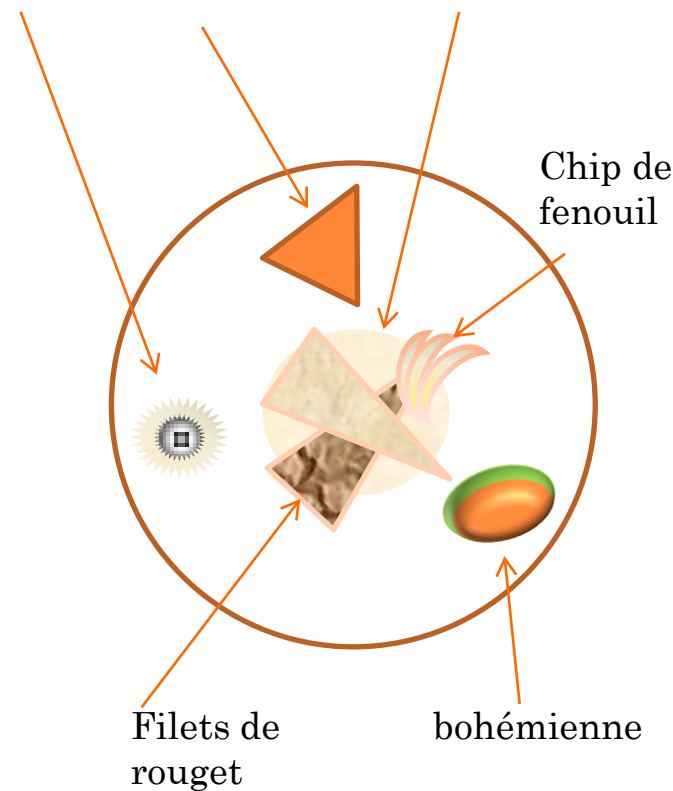
champignon
 -champignons tournés et cuit à blanc.

dressage
 Au centre la sauce, puis les filets en quinconce
 Autour les garniture, déco : chips de fenouil

champignon

samossa

Sauce



Chip de fenouil

Filets de rouget

bohémienne



Nom du plat de conception :
Filet de rouget en 2 services, sauce poulette au basilic, croustillant de moules au fenouil, petite bohémienne
 - À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Arête de poisson	Kg	0,350
Rouget barbet 250 g	Pce	4
Moule de bouchot	Kg	1
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,250 0,125
Crème liquide	L	0,40 0,3
Œuf	Pce	4
LEGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,400 0,2
Basilic	Botte	0,25
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,200
Ciboulette	Botte	0,25
Citron	Pce	3
Courgette	Kg	0,400 0,2
Echalote	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Poireau	Kg	0,500 0,25
Poivron rouge	Kg	0,200 0,1
Tomate TV	Kg	0,300 0,15
ECONOMAT		
Farine	Kg	0,050
Feuille de brick	Pce	4
Huile d'olive	L	0,20
Mie de pain	Kg	0,100
Olive noire	Kg	0,030
Riz long	Kg	0,150 0,08
Sucre semoule	Kg	0,060
CAVE		
Vin blanc	L	0,30

Descriptif PROFESSIONNEL
 du plat de conception (Présentation synthétique)

Rouget en 2 services

- lever les rougets, garder les foies, pour lier la sauce.
- paner 4 filets côté chair avec un mélange chapelure/olive hachée blanchie. Cuisson sauter
- cuire 4 filets sous la salamandre (unilatérale)
- réaliser un fumet

Croustillant de moules au fenouil

- tailler le fenouil en 2 tailler 4 tranches pour déco
- tailler le reste en macédoine, sauter à l'huile, puis Laisser mijoter à couvert.
- ouvrir les moules à la marinière avec tige de basilic Et parures de fenouil
- décoquiller les moules mélanger avec le fenouil cuit Et réaliser des samoussas avec la brick

Sauce poulette au basilic

- décanter, filtrer, réduire le jus de moule, ajouter La crème réduite, lier aux foies et avec 1 jaune ajouter 1/2 du basilic, émulsifier, filtrer, rectifier Ajouter ciboulette et basilic ciselés

bohémienne

- cuire 80gr de riz en pilaf (mouiller au fumet)
- réaliser une ratatouille avec la moitié des courgettes Aubergines, poivrons, tomates.
- détailler 4 lanières de carottes, idem avec le vert Tendre du poireau, blanchir séparément.
- chemiser un cercle Ø 4 à 5 avec la carotte et le poireau, ajouter le mélange riz et ratatouille
- parsemer d'un peu de chapelure et gratiner sous La salamandre

champignon

- tourner 4 beaux champignons, cuire à blanc

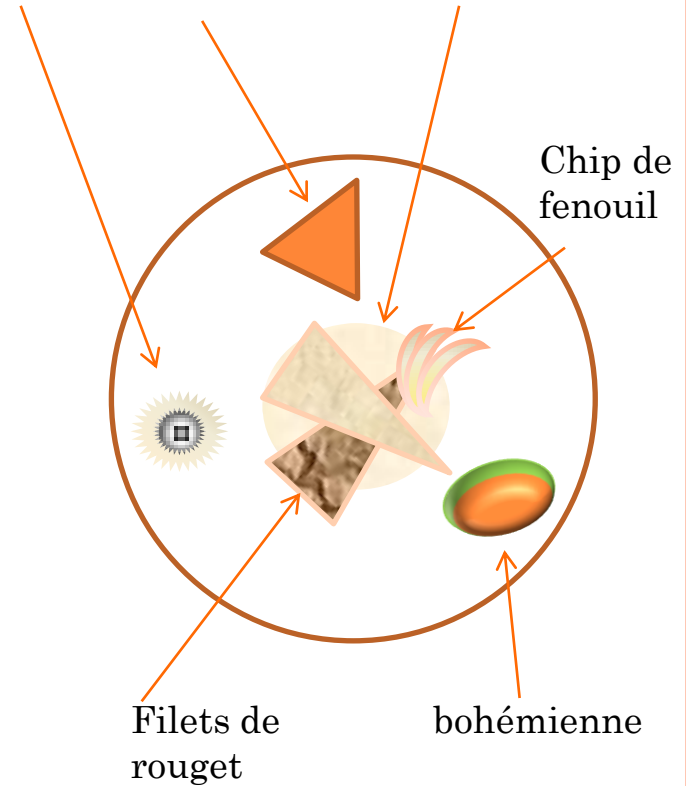
dressage

Au centre la sauce, puis les filets en quinconce
 Autour les garniture, déco : chips de fenouil

champignon

samossa

Sauce



Chip de fenouil

Filets de rouget

bohémienne



Plat imposé : **FRICASSEE DE CUISSE DE VOLAILLE**
Pour 8 personnes

LEGENDE :
C1 commis 1
C2 commis 2
Ch chef
Démo (démonstration)

préparation ———→
cuisson/surveillance - - - - -→
net : nettoyage→

SUJET n° 3

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations	
Plat imposé																					
1.1 Réaliser les phases préliminaires.	20'	C1	→																		
1.2 Découper les cuisses de volaille.	20'		C1	→																	Manchonner les pilons
1.3 Réhydrater foud blanc.	10'				C1	→															
1.4 Cuire la fricassée.	5'/25'					C1	→														Vérifier régulièrement
1.5 Escaloper les champignons et les cuire à blanc.	15'/10'									C1	→		C1	→							4CS d'eau + jus citron+ sel +beurre
1.6 Glacer à blanc les petits oignons.	5'/10'																				
1.7 Tourner légumes et les glacer à blanc.	20'/10'						Démo	→		C1+C2	→										
1.8 Décanter, crémer, réduire et rectifier.	15'									C1	→										Garder au chaud au BM
1.9 Dresser, envoyer.	10'																				
Plat de conception																					
À remplir par le candidat		Filet de rouget en 2 services, sauce poulette au basilic, croustillant de moules au fenouil confit, petite bohémienne																			
2.1 Lever les filets, réaliser le fumet/paner les filets de rouget	30'+10'/20'		CH	→						C2	→										
2.2 Cuire les moules marinées	10'/10'																				
2.3 Réaliser la garniture fenouil	15'/25'																				Garder 4 lamelles pour chips
2.4 Réaliser la bohémienne et cuire le riz pilaf	50'/20'																				
2.5 Tourner les champignons	20'/10'																				
2.6 Préparer la sauce poulette	25'																				Garder au chaud au BM
2.7 Sauter/cuire à la salamandre les filets	10'																				
2.8 Réaliser les samoussas	30'/15'																				
2.9 Finition/dressage	10'																				

Analyse du plat du commis

GRILLE d'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : Mardi 22 mai 2007 matin LE PLAT IMPOSÉ : FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE AUX PRIMEURS

CANDIDAT n° : LE PLAT de CONCEPTION :

Sujet n° 3		EXIGENCES	OBSERVATIONS	
P H A S E 1	CONCEPTION	- Clarté du document	0 1 2 3	
		- Progression logique	0 1 2 3	
		- Utilisation du vocabulaire professionnel	0 1 2 3	
		PLANIFICATION	- Utilisation rationnelle de la matière d'œuvre	0 1 2 3
			- Pertinence de l'appellation	0 1 2 3
- Conception/Rédaction du plat de créativité	0 1 2 3			
Coefficient 0,5		TOTAL A		
P H A S E 2	RÉALISATION	- Techniques	0 1 2 3	
		- Technique imposée n° 1 FILETER UN POISSON ROND	0 1 2 3	
		- Technique imposée n° 2 CUIRE DES COQUILLAGES À LA MARINIÈRE	0 1 2 3	
		- Technique imposée n° 3 GARNITURE À BASE DE FENOUIL	0 1 2 3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0 1 2 3	
		- Choix du matériel	0 1 2 3	
		CONDUITE des COMMIS	- Explications / Démonstrations	0 1 2 3
			- Suivi de l'activité du commis	0 1 2 3
		MÉTHODE de TRAVAIL	- Organisation Temps / Espace	0 1 2 3
			Envoi (ponctualité)	0 1 2 3
- Utilisation rationnelle des moyens (Froid, énergie)	0 1 2 3			
- Hygiène et sécurité	0 1 2 3			
Coefficient 1		TOTAL B		
Coefficient 1,5		TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B		

Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3 : 3. Maîtrise satisfaisante, 2. Maîtrise acceptable, 1. Maîtrise insuffisante, 0. Non maîtrisé. Les exigences s'évaluent en points entiers.

Noms des membres de la commission d'interrogation : Emargement :

Document à destination des membres du jury

GRILLE d'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : Mardi 22 mai 2007 matin LE PLAT IMPOSÉ : FRICASSÉE DE CUISSE DE VOLAILLE AUX PRIMEURS

CANDIDAT n° : LE PLAT de CONCEPTION :

Sujet n° 3		EXIGENCES	OBSERVATIONS	
P H A S E 3	ÉVALUATION	- Présentation	0 1 2 3	
		- Dégustation	0 1 2 3	
		- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)	0 1 2 3	
		Durée conseillée (5 minutes)	- Pertinence de l'analyse	0 1 2 3
			- Qualité de la communication	0 1 2 3
- Dispositions prises par le candidat	0 1 2 3			
Coefficient 0,5		TOTAL A		
P H A S E 4	PRÉSENTATION	- Impression générale (Plat / Assiette) (Respect des règles du dressage imposé ou originalité)	0 1 2 3	
		- Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes...)	0 1 2 3	
		- Qualité des finitions (Netteté des bordures,...)	0 1 2 3	
	DÉGUSTATION	- Températures des mets	0 1 2 3	
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0 1 2 3	
- Assaisonnements...	0 1 2 3			
Coefficient 0,5		TOTAL B		
Coefficient 1		TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)		
PHASE n° 4 :		N O T E REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 TOTAL des POINTS _____ / 4,5 = _____ / 20		
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Emargement :		

Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :