

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2009 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Études et réalisations techniques :	Épreuve pratique de 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° 8 - Jeudi 28 mai 2009 - soir**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 :

FORÊT NOIRE

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. DÉSOSSER UNE SELLE D'AGNEAU

2. CONFECTIONNER UN JUS D'AGNEAU

3. RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLE DE BRICK

Mode de dressage imposé :

LIBRE

PLAT N° : 1	FORÊT NOIRE	Base 8 personnes	Sujet n° 8								
DESCRIPTIF : Génoise au chocolat imbibée, fourrée, masquée de crème Chantilly et garnie de griottines. Décorée avec du chocolat râpé.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES	VALEUR									
	PHASES ESSENTIELLES										
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) Réaliser la génoise chocolat : - Chemiser les moules. - Monter les oeufs et le sucre. - Incorporer le mélange farine + féculé + cacao tamisé. - Mouler. - Cuire à 180 C pendant 20 à 30 min. 2) Réaliser le sirop au kirsch 3) Monter la crème chantilly 4) Monter la forêt noire : - Couper la génoise en deux. - L'imbibé avec le sirop froid. - Garnir avec la moitié de la crème chantilly et de cerises. - Recouvrir de la deuxième abaisse de génoise. - Masquer le tout avec le restant de crème chantilly. - Réaliser un décor libre à la poche - Décorer de chocolat râpé et de griottes,	CRÈMERIE										
	Beurre	kg	0,020					0,020			
	Crème liquide	L			0,35			0,35			
	Œuf	pce	4					4			
	ÉCONOMAT										
	Cacao poudre	kg	0,025					0,025			
	Chocolat couverture	kg				0,200		0,200			
	Extrait de vanille	kg			pm			pm			
	Farine	kg	0,050					0,050			
	Féculé	kg	0,050					0,050			
	Griotte	kg				0,250		0,250			
	Sucre semoule	kg	0,130	0,080				0,210			
	Sucre glace	kg			0,050			0,050			
	CAVE										
	Eau	L		0,16				0,16			
	Kirsch	L		0,05				0,05			
	DRESSAGE :							TOTAL DENREES			
	AU PLAT							ASSAISONNEMENTS			
							COUT MATIERES				

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat

DATE : Jeudi 28 mai 2009

N° de candidat :

N° de sujet : 8

~~Matin~~ / Soir

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Selle d'agneau	pce	1
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,350
Crème liquide	L	0,50
Œuf	pce	4
Parmesan bloc	kg	0,050
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,050
Aubergine	kg	0,400
Basilic	botte	0,25
Carotte	kg	0,150
Champignon de Paris	kg	0,250
Ciboulette	botte	0,25
Citron	pce	1
Courgette	kg	0,500
Échalote	kg	0,250
Fenouil	kg	0,600
Oignon gros	kg	0,300
Orange	pce	2
Poivron rouge	kg	0,300
Romarin	botte	0,25
Tomate de 0,080 kg	pce	4
ÉCONOMAT		
Concentré de tomate	kg	0,020
Farine	kg	0,100
Feuille de brick	pce	6
Huile d'olive	L	0,30
Jus d'agneau déshydraté	kg	0,050
Mie de pain	kg	0,100
Noisette entière	kg	0,100
CAVE		
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Seront mis à disposition les produits d'épicerie courante :

Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses, thym, laurier etc...

