

L'ÉPREUVE D'EXAMEN

Règlement d'examen (Extrait du BTS hôtellerie restauration)

2.1 GÉNIE CULINAIRE

Cette épreuve comporte quatre phases :

PHASE 1 : Conception et organisation (durée : 30 min, coefficient : 0,5)

Conception d'un plat à thème avec rédaction des documents.

Planification du travail de la brigade de cuisine.

PHASE 2 : Réalisation (coefficient : 1)

Un plat imposé est produit par les commis sous la conduite du candidat.

Parallèlement, le candidat réalise seul le plat de composition à partir d'un «panier de produits» à l'exception des préparations préliminaires simples qui peuvent être prises en charge par des commis.

Techniques ainsi que le mode de présentation du mets, pourront être imposés par le sujet.

NB : l'un des deux plats pourra être une production de pâtisserie.

PHASE 3 : Évaluation (coefficient : 0,5)

Le candidat évaluera en présence de la commission d'interrogation, le plat réalisé par les commis et prendra toutes les dispositions pour faire rectifier celui-ci s'il y a lieu.

PHASE 4 : Présentation et dégustation (coefficient : 0,5)

La commission d'interrogation évaluera la production réalisée par le candidat.

NB : une grille d'évaluation est fournie aux examinateurs, elle est identique au niveau national.

Etude du sujet

PHASE 1 : Conception et organisation (durée : 30 min, coefficient : 0,5)

Pour cette phase il est indispensable de se munir d'une règle et de stylos de plusieurs couleurs

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.

Point 1.1 :

Donner au plat un nom explicite. Il doit reprendre :

- L'élément principal et sa cuisson.
- Les garnitures
- La sauce

Rayer les éléments non utilisés. Bien repérer les éléments nécessaires aux 3 techniques imposées.

Indiquer son numéro de poste

FICHE DE CONCEPTION		Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE	
DATE :	N° de candidat :	N° de sujet :	
Lundi 16 mai 2011 / Matin		1	

Nom du plat de conception :
- À remplir par le candidat - 4 couverts

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception (Présentation synthétique). Décrivez les phases techniques de chaque élément. Présentez éventuellement un croquis du dressage de l'assiette (ci-dessous).

PANIER
Denrées disponibles

	U	Quantité
--	---	----------

- Rayer les denrées non choisies -

Pièce principale :

Point 1.2 :

Expliquer le plat en utilisant un maximum de vocabulaire professionnel.

1. FARCIR LES FILETS D'AGNEAU

PANIER	U	Quantité
BOUCHERIE		
Blanc de dinde	Kg	0,150
Crépine de porc	Kg	0,200
Selle d'agneau	Kg	1,200
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,40
Œuf	Pce	3
Lait	L	0,50
Parmesan râpé	Kg	0,080
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,100
Asperge verte	Kg	0,300
Aubergine	Kg	0,200
Basilic	Botte	0,50
Coriandre fraîche	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,300
Gingembre frais	Kg	0,030
Oignon	Kg	0,400
Poivron rouge	Kg	0,200
Pomme de terre BF 15	Kg	1,000
Romarin frais	Botte	0,25
Tomate 0,080 Kg	Pce	4
ÉCONOMAT		
Feuille de brick	Pce	4
Huile d'olive	L	0,20
Miel	Kg	0,100
Pistache non salée	Kg	0,080
Sésame blanc	Kg	0,080
Vinaigre de vin	L	0,10
Chapelure	Kg	0,100
CAVE		
Vin blanc	L	0,20
Jus d'orange	L	0,20

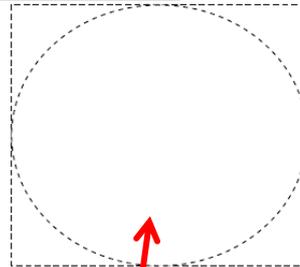
Sauces :

Garnitures :

3. RÉALISER UN GRATIN DE LÉGUMES

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Compléter le schéma clairement

Ces denrées ne concernent que le plat de conception. Elles seront présentées au début de l'épreuve écrite.

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
Thym, Laurier, Safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, concentré de tomate...

Point 1.3 :

Indiquer pour chaque phase le temps nécessaire en minutes.

Ajouter éventuellement de la couleur à la légende.

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
 ANNEXE n° 1bis FICHE de PLANIFICATION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé : TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL
 BEURRE BLANC AU CUMIN
 pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :
 Commis = N = Phase de nettoyage
 = phases techniques gestuelles D = Démonstration aux commis
 = phases de cuisson, refroidissement

SUJET n° 1

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 Confectionner la pâte brisée.																					
1.2 Abaisser, foncer les tartes.																					
1.3 Tailler la julienne, couvrir.																					
1.4 Détailler le Cantal.																					
1.5 Confectionner l'appareil à crème prise.																					
1.6 Garnir puis cuire.																					
1.7 Emulsionner le beurre blanc.																					
1.8 Lustrer.																					
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																					

Compléter ligne par ligne les phases essentielles du plat de conception.

Ordonner votre travail et celui de vos deux commis de façon logique. Ne pas oublier d'intercaler des phases de démonstration et de nettoyage

Permet d'apporter des précisions sur une cuisson ou un point clé par exemple.

Evaluation de la PHASE 1

Date : Lundi 16 mai 2011 /Matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL BEURRE BLANC AU CUMIN	
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :	
Sujet n° 1		EXIGENCES	OBSERVATIONS
P	CONCEPTION	- Clarté du document	0 1 2 3
H		- Progression logique	0 1 2 3
A	PLANIFICATION	- Utilisation du vocabulaire professionnel	0 1 2 3
S		- Utilisation rationnelle de la matière d'œuvre	0 1 2 3
E		- Pertinence de l'appellation	0 1 2 3
1		- Conception/Rédaction du plat de créativité	0 1 2 3
Coefficient 0,5		TOTAL A	

La partie écrite représente 18 points sur 90 soit 20% de la note finale.

Conseils pour la PHASE 1 :

- Présenter correctement les différents documents en prenant garde à l'orthographe et en soignant l'écriture.
- Se souvenir que vous déterminez la difficulté de l'épreuve puisque vous choisissez le plat de conception à partir du panier de denrées.
- N'apportez pas de complexité inutile.
- Concevoir une préparation dont les phases techniques sont parfaitement maîtrisées.
- Utiliser au maximum le vocabulaire professionnel.
- Prévoir les horaires clés.
- Appréhender le temps des phases techniques, ne pas oublier qu'il faut toujours prévoir du nettoyage et du rangement entre les phases.

Les commis doivent travailler à côté du chef pour que celui-ci exerce de manière effective sa responsabilité (directives, conseils, démonstrations...).

PHASE 2 : REALISATION CULINAIRE

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 :

**TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL
BEURRE BLANC AU CUMIN**

Mode de dressage imposé :

DEUX PLATS POUR 4 COUVERTS

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. FARCIR LES FILETS D'AGNEAU

2. CONFECTIONNER UN JUS COURT

3. RÉALISER UN GRATIN DE LÉGUMES

Mode de dressage imposé :

À L'ASSIETTE

Les 3 techniques imposées ne peuvent en aucun cas être effectuées par un commis !

Point 2.1

Le descriptif doit être bien intégré car il permet d'effectuer une présentation correcte du plat lors de la phase d'évaluation en présence du jury.

BTS Hôtellerie - Restauration session 2011 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	TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL BEURRE BLANC AU CUMIN					Base 8 personnes		Sujet n° 1			
DESCRIPTIF : Tarte salée composée d'une pâte brisée, garnie d'une julienne de poireaux étuvée et d'un appareil à crème prise surmontée de tranches de Cantal.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
1) PÂTE - Confectionner la pâte brisée. - Abaisser, fonder les deux tartes.	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,150	0,060		0,200	0,020	0,430			
	Cantal	Kg		0,150				0,150			
	Crème liquide	L			0,40			0,40			
2) GARNITURE - Tailler le blanc de poireaux en julienne. - Étuver au beurre, refroidir. - Détailler les tranches de Cantal.	LÉGUMERIE										
	Echalote	Kg				0,050		0,050			
	Poireau (poireau)	Kg		1				1			
	ÉCONOMAT										
3) MONTAGE - CUISSON - Réaliser l'appareil à crème prise Garnir de julienne de poireaux. - Napper d'appareil à crème prise. - Disposer les tranches de Cantal. - Cuire à 200°C. - Vérifier la cuisson.	ÉCONOMAT										
	Cumin grains	Kg				pm					
	Farine	Kg	0,300					0,300			
	Noix de muscade	Kg				pm		pm			
4) BEURRE BLANC - Réaliser la réduction - Monter le beurre blanc - Ajouter le cumin	CAVE										
	Vin blanc	L				0,10		0,10			
	DRESSAGE :										
	2 plats pour 4 couverts								TOTAL DENRÉES		
										ASSAISONNEMENTS	
										COUT MATIÈRES	

Il est nécessaire, dès le début de la partie pratique, de bien expliquer le plat imposé aux commis, en s'appuyant sur la fiche technique : repérer les difficultés, envisager une ou deux démonstrations, respecter les indications fournies, ne pas prendre d'initiatives isolées. La fiche technique étant un document professionnel, cela implique que le candidat connaît et maîtrise les techniques demandées.

Conseils pour la partie pratique (travail des commis) :

- Expliquer aux commis, en début d'épreuve, quel travail ils doivent réaliser.
- Surveiller leur travail et ne pas hésiter à corriger leurs erreurs.
- Communiquer clairement le plus possible.
- Assurer une ou plusieurs démonstrations.
- Veiller à ce qu'ils respectent les règles d'hygiène et de sécurité.

Point 2.2 :

Conseil pour la partie pratique (travail du candidat).

- Veiller à l'organisation du poste, à l'hygiène et à la sécurité.
- Respecter le principe de la marche en avant.
- Respecter l'organisation écrite et ne pas prendre de retard.
- Ne pas paniquer si une technique n'est pas correctement réussie : cela ne fait perdre que les points liés à celle-ci et non l'ensemble des points.
- Rester calme et serein.
- Se soigner et protéger efficacement la plaie en cas de coupure ou de brûlure. (prévoir le nécessaire)

Evaluation de la **PHASE 2**

P H A S E 2	RÉALISATION	- Techniques	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 1 FARCIR LES FILETS D'AGNEAU	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 2 CONFECTIONNER UN JUS COURT	0	1	2	3		
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UN GRATIN DE LÉGUMES	0	1	2	3		
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3		
		- Choix du matériel	0	1	2	3		
		A S E	CONDUITE des COMMIS	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3
				- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3
		E	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						

La partie réalisation culinaire représente 36 points sur 90 soit 40% de la note finale.

PHASE 3 : EVALUATION DU TRAVAIL DES COMMIS

L'épreuve dure de 5 à 8 minutes en moyenne. Elle consiste à évaluer la prestation réalisée par les commis et donc la possibilité de commercialisation du plat.

En aucun cas le plat des commis est noté : c'est la capacité du candidat à conduire l'analyse organoleptique ainsi que les solutions proposées qui sont évaluées.

Technique pour mener l'entretien :

1- **Se présenter rapidement** : bref rappel du cursus scolaire, de la classe fréquentée et des stages effectués.

2- **Présentation de la fiche technique** : Rapide explication de la fiche technique commis en faisant ressortir les techniques principales.

3- **Analyse du travail des commis** : analyse sommaire de la prestation des commis en relevant les points qui ont provoqué des difficultés.

4- **Analyse sensorielle** : mener une analyse sensorielle complète afin de mettre en avant les qualités et les défauts du plat. Il faut organiser les commentaires dans un ordre logique : impression générale, disposition et harmonie, netteté, température, appoint des cuissons, assaisonnements...

ASPECT VISUEL (présentation)	<ul style="list-style-type: none"> - aspect général : appétissant ou non, harmonieux... - brillance : brillant, terne... - propreté du contenant : assiette ou plat, netteté des contours, sens adapté du papier gaufré ou dentelle - netteté de la finition : contenant trop chaud (sauce séchée)... - aspect visuel de la texture : cuisson, onctuosité de la sauce - dressage : volume dans l'assiette, trop tassé, pas de hauteur... - harmonie des couleurs, alternance des couleurs... - appétence de l'assiette en général... - mise en valeur du produit dans l'assiette - texture de la sauce : nappante, liquide... (à la cuillère) - éventuellement, analyse olfactive rapide
ASPECT DEGUSTATION	<ul style="list-style-type: none"> - température du plat en accord avec ce que l'on est en droit d'en attendre (ni trop chaud, ni trop froid) - appoint de cuisson de l'élément principal et de la garniture : croquant, croustillant, dur, mou, trop cuit, élastique... - saveur du produit : est-elle respectée, mise en valeur, atténuée par un des autres éléments de la préparation - assaisonnement : insipide, fade, juste, trop assaisonné - velouté de la sauce, tenue en bouche... - accord général de la prestation : est-ce une bonne homogénéité globale ou une succession de saveurs juxtaposées...

5- **Propositions de corrections et de solutions** : en fonction des éléments mis en avant dans les points 3 et 4 ne pas oublier de justifier tout commentaire et de proposer une solution aux critiques négatives et de trouver la cause à un résultat non attendu.

Exemple : ragoût pas assez cuit peut-être dû à une mise en cuisson trop tardive, une température de cuisson non adaptée, un rissolage insuffisant, un mauvais mouillement...

6- **Positionnement du plat** : après mise en œuvre des solutions, définir le type d'établissement dans lequel il serait judicieux de proposer notre plat ainsi que son prix de vente en fonction de son coût matière estimé.

EVALUATION DE LA PHASE 3 :

Sujet n° 1		EXIGENCES	OBSERVATIONS
P	ÉVALUATION Durée conseillée (5 minutes) 3	- Présentation	0 1 2 3
H		- Dégustation	0 1 2 3
A		- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)	0 1 2 3
S		- Pertinence de l'analyse	0 1 2 3
E		- Qualité de la communication	0 1 2 3
		- Dispositions prises par le candidat	0 1 2 3
		Coefficient 0,5	TOTAL A

La partie évaluation représente 18 points sur 90 soit 20% de la note finale.

PHASE 4 : PRESENTATION & DEGUSTATION

La phase 4 concerne uniquement le jury. Voici toutefois les critères d'évaluation :

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)				

La partie présentation & dégustation représente 18 points sur 90 soit 20% de la note finale.

Sources :

Académie de Versailles

Sujet BTS n°1 année 2011

Livret de formation François LAURENT