

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**  
**ANNEXE n° 1**

FICHE DE CONCEPTION      Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Lundi 31 mai 2010 matin

N° de candidat :

N° de sujet : 1

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat -      **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Blanc de dinde	kg	0,150
Crépine de porc	kg	0,200
<b>Filet mignon de porc</b>	<b>kg</b>	<b>0,600</b>
Poitrine fumée tranchée	kg	0,200
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	kg	0,100
Crème	l	0,15
Emmenthal	kg	0,150
Feuille de brick	pce	5
Œuf	pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Basilic	botte	0,25
Carotte	kg	0,200
Champignon de Paris	kg	0,250
Citron vert	kg	0,200
Épinard	kg	0,300
Oignon gros	kg	0,200
Poivron rouge	kg	0,300
Pomme de terre Bintje	kg	0,800
Romarin	botte	0,25
Tomate cocktail de 50 gr	pce	5
<b>ÉCONOMAT</b>		
Fond de veau brun lié	kg	0,030
Huile d'olive	L	0,20
Miel	kg	0,050
Riz Basmati	kg	0,200
Sucre semoule	kg	0,050
Vinaigre de cidre	L	0,20
Fécule de pomme de terre	kg	0,020
<b>CAVE</b>		
Porto	L	0,20
Vin blanc	L	0,20
<b>SURGELÉ</b>		
Asperge verte	kg	0,200

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique).  
Vous pouvez utiliser la structure suivante : pièce  
principale, sauce, garnitures, finition).

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :*  
Ail, curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies  
roses, thym, laurier, etc...

