

**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 : Vendredi 4 juin 2010 - soir

N° de candidat :

N° de sujet : 10

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Filet de lotte	kg	0,400
Filet de saumon	kg	0,400
Poitrine fumée tranchée	kg	0,100
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	kg	0,300
Crème liquide	L	0,20
Œuf	pce	4
Parmesan râpé	Kg	0,100
<b>LÉGUMERIE</b>		
Basilic	botte	0,25
Carotte	kg	0,100
Champignon de Paris	kg	0,250
Citron	pce	1
Échalote	kg	0,150
Estragon	botte	0,25
Fenouil	kg	0,100
Oignon	kg	0,200
Oignon grelot	kg	0,150
Persil plat	kg	0,050
Pois gourmand	kg	0,150
Poivron rouge	kg	0,250
Tomate	kg	0,300
<b>ÉCONOMAT</b>		
Cacahuète décortiquée	kg	0,050
Farine	kg	0,200
Huile d'olive	L	0,25
Olive noire	kg	0,050
Riz rond Arborio	kg	0,250
Vinaigre alcool coloré	L	0,10
<b>CAVE</b>		
Noilly Prat	L	0,10
Vin blanc	L	0,20

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...

Plat imposé : **ŒUFS VILLARET**

Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

SUJET n° 10

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

[illegible]