

**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 : Mardi 1<sup>er</sup> juin 2010 - soir

N° de candidat :

N° de sujet : 4

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>		
Lieu jaune (Dos de)	kg	0,600
Moule de bouchot	kg	0,600
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	kg	0,500
Crème liquide	L	0,50
Lait	L	0,50
Œuf	pce	4
Parmesan râpé	kg	0,040
<b>LÉGUMERIE</b>		
Asperge verte	kg	0,500
Basilic	botte	0,25
Citron	kg	0,100
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,150
Fenouil bulbe	kg	0,300
Oignon gros	kg	0,200
Orange	pce	2
Persil plat	botte	0,20
Poireau	kg	0,400
Pomme de terre BF 15	kg	0,500
Tomate T.V.	kg	0,500
<b>ÉCONOMAT</b>		
Abricot sec	kg	0,100
Amande hachée	kg	0,100
Chapelure blanche	kg	0,200
Farine	kg	0,150
Huile d'olive	L	0,20
Olive noire	kg	0,060
Pignon de pin	kg	0,050
<b>CAVE</b>		
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...

**LÉGENDE :**

SUJET n° 4

Commis = .....

———— = phases techniques gestuelles

----- = phases de cuisson, refroidissement

N = Phase de nettoyage

D = Démonstration aux commis

[illegible]