

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 : Mercredi 2 juin 2010 matin

N° de candidat :

N° de sujet : 5

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE :		
Pintade de 1,200 kg	pce	1
Poitrine fumée en tranches	kg	0,050
CRÉMERIE :		
Beurre	kg	0,150
Crème liquide	L	0,40
Lait	L	0,25
Œuf	pce	3
Parmesan râpé	kg	0,050
LÉGUMERIE :		
Carotte	kg	0,200
Cerise Burlat	kg	0,150
Champignon Paris	kg	0,200
Courgette	kg	0,400
Échalote	kg	0,050
Oignon	kg	0,100
Poire	pce	2
Poireau	kg	0,300
Pomme de terre BF 15	kg	0,800
Pomme golden	pce	2
Tomate cocktail (0,050 kg)	pce	5
ÉCONOMAT :		
Farine	kg	0,100
Huile d'olive	L	0,10
Mie de pain tamisée	kg	0,150
Miel	kg	0,100
Pêche au sirop (bte 4/4)	pce	0,50
Pruneau sec	kg	0,150
Riz long basmati	kg	0,200
Sucre semoule	kg	0,100
Vinaigre de cidre	L	0,20
CAVE :		
Cidre brut	L	0,40
Vin rouge	L	0,50

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 : **CRÈME DE TOMATE FROIDE AU BASILIC**

LÉGENDE :

SUJET n° 5

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]