

**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**

<b>PANIER</b> <b>Denrées disponibles</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE :</b>		
<b>Pintade de 1,200 kg</b>	<b>pce</b>	<b>1</b>
Poitrine fumée en tranches	kg	0,050
<b>CRÉMERIE :</b>		
Beurre	kg	0,150
Crème liquide	L	0,40
Lait	L	0,25
Œuf	pce	3
Parmesan râpé	kg	0,050
<b>LÉGUMERIE :</b>		
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
<b>ÉCONOMAT :</b>		
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
<b>CAVE :</b>		
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...

