

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 : Jeudi 3 juin 2010 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de dinde	kg	0,200
Crépine	kg	0,200
Poitrine fumée en tranche	pce	4
Râble de lapin de 0,250 kg	pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,200
Crème liquide	L	0,25
Gruyère râpé	kg	0,100
Lait	L	0,50
Œuf	pce	4
LÉGUMERIE		
Artichaut Camus	pce	4
Carotte	kg	0,500
Champignon de Paris	kg	0,300
Chou-fleur	kg	0,300
Citron	pce	1
Courgette	kg	0,400
Échalote	kg	0,080
Épinard	kg	0,150
Oignon	kg	0,100
Poivron rouge	kg	0,200
Poivron vert	kg	0,200
Pomme de terre BF15	kg	1,000
Tomate TV	kg	0,200
ÉCONOMAT		
Café en grains	kg	0,020
Farine	kg	0,020
Fond de veau clair	L	1,50
Huile d'olive	L	0,05
Huile de tournesol	L	0,10
Safran en poudre	kg	0,001
Sucre semoule	kg	0,050
CAVE		
Madère	L	0,10
Vin blanc	L	0,15

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 :

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]