

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2013 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : 22 MAI 2013 après-midi

N° de candidat :

N° de sujet :

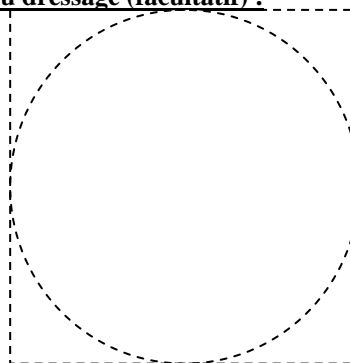
2**Nom du plat de conception :**- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de dinde	Kg	0,200
Crépine	Kg	0,200
Jambon cru (tranche)	Pce	6
Lapin (râble de) 0,350 kg	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,40
Œuf	Pce	6
Parmesan bloc	Kg	0,100
Ricotta	Kg	0,200
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	1
Carotte fane	Kg	0,200
Courgette	Kg	0,250
Épinard	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,500
Tomate	Kg	0,500
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Feuille de brick	Pce	5
Fond de veau brun lié	Kg	0,060
Miel	Kg	0,100
Noisette entière	Kg	0,100
Olive noire dénoyautée	Kg	0,100
Pâte à raviolis Wonton	Pce	20
CAVE		
Marsala	L	0,10
Vin blanc	L	0,20

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :

Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses, thym, laurier, vinaigre de vin, sucre, farine etc...

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception (Présentation synthétique). Décrivez les phases techniques de chaque élément. Présentez éventuellement un croquis du dressage de l'assiette (ci-dessous).

Pièce principale :**Sauce :****Garnitures :****Finitions :****Croquis du dressage (facultatif) :**

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2013 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé :

TARTE FINE AU SAUMON, BEURRE D'ANIS

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis : ++++++++

N = Nettoyage

— = Phases techniques gestuelles D = Démonstration aux commis

— — — = Phases de cuisson, de refroidissement

SUJET n° 2

[illegible]