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 : **23 MAI 2013 MATIN**	**N° de candidat :**	**N° de sujet :** **3**

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	**U**	**Quantité**
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Crépine de porc	Kg	0,200
Cuisse de poulet	**Pce**	**4**
Poitrine fumée (tranche)	Pce	8
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Bleu d'Auvergne	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,20
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Carotte	Kg	0,400
Céleri	Kg	0,200
Cerfeuil	Botte	0,25
Navet	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,300
Pleurote	Kg	0,250
Pois gourmand	Kg	0,150
Pomme de terre Vitelotte	Kg	0,400
Romarin	Botte	0,25
Tomate	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Fond de veau brun lié	Kg	0,060
Huile de tournesol	L	0,10
Lentille verte AOC	Kg	0,300
Pois cassé	Kg	0,300
Vinaigre de vin rouge	L	0,15
SURGELÉS		
Asperge verte	Kg	0,200
Pâte feuilletée GN 1/1	Pce	0,25
CAVE		
Porto rouge	L	0,20
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).

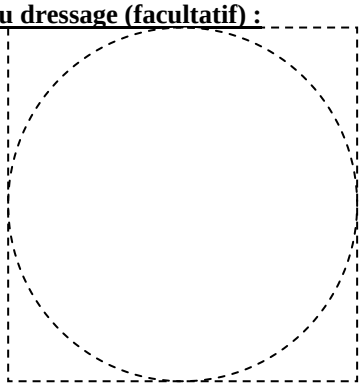
Pièce principale :

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 **:**
CRÈME DUBARRY SAFRANÉE AUX PÉTONCLES
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° 3

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations
Plat imposé																				
1.1 Préparer et tailler les légumes.																				
1.2 Marquer le velouté Dubarry.																				
1.3 Cuire les sommités à l'anglaise.																				
1.4 Réaliser les tuiles de parmesan.																				
1.5 Confectionner l'huile d'épices.																				
1.6 Mixer, passer et lier le velouté.																				
1.7 Sauter les pétoncles, saler.																				
1.8 Dresser, envoyer.																				
Plat de conception À remplir par le candidat																				
2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				