

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 2103 APRÈS-MIDI

N° de candidat :

N° de sujet :
4

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Rouget 0,250 kg/pce	Pce	4
Moule de bouchot	Kg	0,750
CHARCUTERIE		
Chorizo	Kg	0,150
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,25
Œuf	Pce	2
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,010
Aubergine	Kg	0,300
Basilic	Botte	0,5
Champignon de Paris	Kg	0,250
Courgette	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,200
Fenouil bulbe	Kg	0,500
Orange	Pce	2
Persil plat	Botte	0,25
Poivron rouge et vert	Kg	0,300
Pomme de terre BF 15	Kg	0,500
Tomate	Kg	0,500
ÉCONOMAT		
Amande hachée	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,20
Olive noire dénoyautée	Kg	0,100
CAVE		
Noilly Prat	L	0,10
Vin blanc	L	0,20
SURGELÉS		
Fève déhoussée	Kg	0,200
Langoustine	Kg	0,400

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).

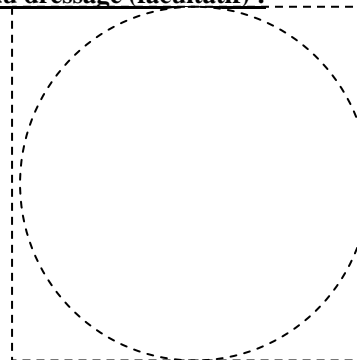
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



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...

CRUMBLE DE MOULES ET PÉTONCLES AUX ÉPINARDS ET CURRY

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

N = Nettoyage

— = Phases techniques gestuelles D = Démonstration aux commis

— — — = Phases de cuisson, de refroidissement

SUJET n° 4

[illegible]