

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 : 24 MAI 2013 MATIN

N° de candidat :

N° de sujet :
5

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Bar de 0,400 kg/pce	Kg	0,800
Étrille/crabe vert	Kg	0,500
Moule de bouchot	Kg	0,800
CHARCUTERIE		
Andouille de Guémené	Kg	0,150
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,25
Galette de sarrasin	Pce	4
Œuf	Pce	3
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,005
Asperge verte	Kg	0,150
Carotte	Kg	0,500
Céleri rave	Kg	0,400
Chou vert frisé	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,150
Oignon	Kg	0,150
Persil plat	Botte	0,25
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600
Pomme Granny (0,200 kg)	Kg	0,400
Romarin	Botte	0,25
Tomate	Kg	0,080
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,200
Farine	Kg	0,040
Huile de tournesol	L	0,10
Pique à brochette	Pce	4
CAVE		
Cidre brut	L	0,20
Vin blanc	L	0,10

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).

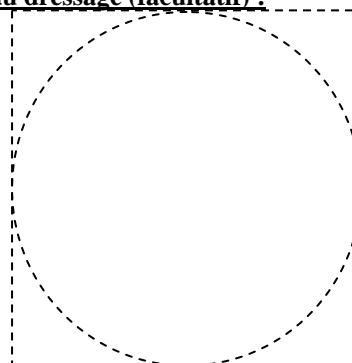
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

VICHYSOISE, SAMOUSSAS DE COQUILLAGES AUX ÉPINARDS

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° 5

[illegible]