

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 : 28 MAI 2013 MATIN

N° de candidat :

N° de sujet :
9

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Carrelet (0.800 kg)	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Œuf	Pce	3
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Carotte	Kg	0,100
Champignon de Paris	Kg	0,150
Citron	Kg	0,070
Échalote	Kg	0,100
Épinard	Kg	0,250
Navet rond	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Pomme golden	Kg	0,250
Tomate	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Chapelure fine	Kg	0,100
Farine	Kg	0,050
Fond blanc	Kg	0,060
Fumet de poisson	Kg	0,060
Graine de lin	Kg	0,020
Huile d'olive	L	0,30
Riz long	Kg	0,120
Sucre semoule	Kg	0,100
SURGELÉS		
Fond d'artichaut	Kg	0,150
CAVE		
Cidre	L	0,50

*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).

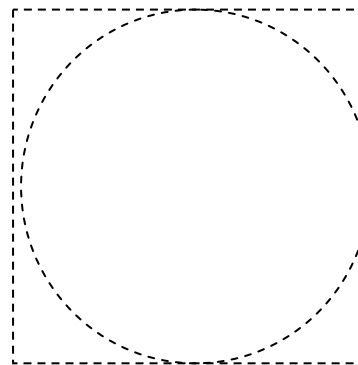
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



TARTE CITRON MERINGUÉE

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

N = Nettoyage

D = Démonstration aux commis

lisement

SUJET n° 9

[illegible]