

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2014 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : MARDI 20 MAI 2014 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 1

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Aileron de poulet	Kg	0,250
Caille P.A.C. 0,200/0,220 kg	pce	4
Crépine	Kg	0,100
Poitrine fumée tranchée	pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,15
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	botte	0,125
Champignon de Paris	Kg	0,150
Chou-fleur	Kg	0,150
Épinard	Kg	0,200
Gingembre frais	Kg	0,020
Navet long	Kg	0,150
Oignon gros	Kg	0,100
Orange	Kg	0,100
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,400
Tomate garniture 60 g	pce	4
ÉCONOMAT		
Chapelure blonde	Kg	0,080
Feuille de brick	pce	5
Miel	Kg	0,040
Pique bambou (brochette)	pce	4
Riz Basmati	Kg	0,200
Tandoori, curry	Kg	pm
CAVE		
Cognac	L	0,10
Vin blanc	L	0,20

*Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante
(à l'exception des fonds déshydratés) : thym, laurier, épices
courantes, sucre, farine, huiles, concentré de tomate, ...*

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception
(Présentation synthétique). Vous ferez un croquis du
dressage de votre assiette et expliquerez les phases
techniques de chaque élément.

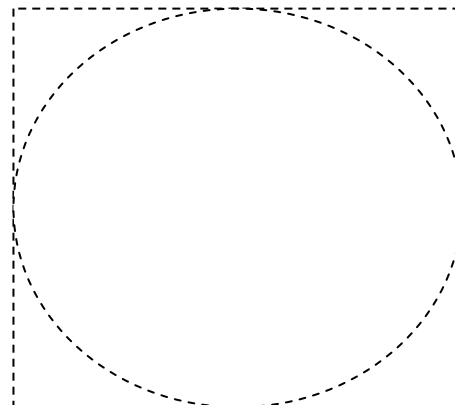
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

FEUILLETÉ D'ŒUF MOLLET, VELOUTÉ À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

..... = commis (C1- C2)

N = nettoyage

———— = phases techniques gestuelles

D = démonstration aux commis

----- = phases de cuisson, refroidissement

SUJET n° 1

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 Éplucher, laver et tailler les légumes.																				
1.2 Marquer un fond blanc de volaille.																				
1.3 Détailler la pâte feuilletée.																				
1.4 Cuire les œufs mollets.																				
1.5 Réaliser la Duxelles de champignon.																				
1.6 Cuire la pâte feuilletée.																				
1.7 Confectionner le roux blanc.																				
1.8 Réaliser le velouté de volaille.																				
1.9 Dresser.																				
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																				

ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS