

**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 : JEUDI 22 MAI 2014 - matin**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 5**

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER</b> Denrées disponibles	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Coque	Kg	0,600
<b>Maquereau (0,500 Kg / pce)</b>	<b>pce</b>	<b>2</b>
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,200
Beurre demi-sel	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,20
Mimolette	Kg	0,100
Œuf	pce	3
<b>LÉGUMERIE</b>		
Céleri branche	Kg	0,100
Céleri rave	Kg	0,200
Cerfeuil	botte	0,125
Chou-fleur	Kg	0,250
Citron	Kg	0,100
Échalote	Kg	0,250
Estragon	botte	0,125
Oignon	Kg	0,050
Poireau	Kg	0,400
Pomme de terre charlotte	Kg	0,250
<b>ÉCONOMAT</b>		
Endive 5 <sup>ème</sup> gamme	Kg	0,300
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,030
Poivre mignonnette	Kg	0,020
Sucre semoule	Kg	0,150
<b>CAVE</b>		
Bière	L	0,25
Vin blanc	L	0,25
<b>SURGELÉS</b>		
Oignon grelot	Kg	0,250
Pâte feuilletée (plaque)	pce	0,250

*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.

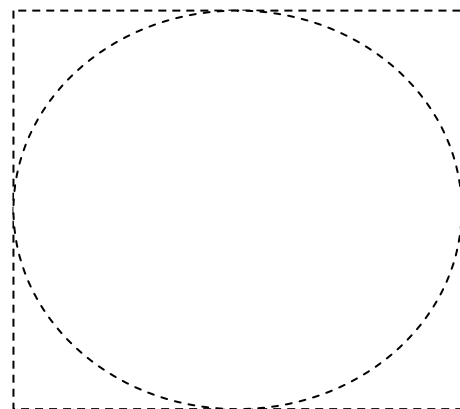
**Pièce principale :**

**Sauce :**

**Garnitures :**

**Finitions :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



Plat imposé :

**TERRINE DE CHÈVRE AUX POIVRONS**

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° 5**

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations
<b>Plat imposé</b>																				
1.1 Tailler la garniture.																				
1.2 Étuver le poivron.																				
1.3 Réaliser la mousse de chèvre.																				
1.4 Mouler l'appareil en cercle inox.																				
1.5 Manchonner les ailerons de volaille.																				
1.6 Réaliser la concassée de tomate.																				
1.7 Mixer le coulis de tomate.																				
1.8 Rôtir les ailerons de volaille.																				
1.9 Dresser.																				
<b>Plat de conception</b>	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