

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**  
**ANNEXE n° 1**

FICHE DE CONCEPTION      Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

**DATE : MARDI 26 MAI 2015 - matin**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 1**

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER Denrées disponibles</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Blanc de volaille	Kg	0,150
Crépine de porc	Kg	0,200
<b>Poulet PAC (1,200 kg)</b>	Pce	1
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Cerfeuil	Botte	0,250
Carotte	Kg	0,200
Tomate TV	Kg	0,400
Pois gourmand	Kg	0,200
Pomme de terre BF15	Kg	0,600
Oignon gros	Kg	0,100
Échalote	Kg	0,050
Fenouil bulbe	Kg	0,400
Pleurote	Kg	0,250
Persil plat	Botte	0,250
Céleri boule	Kg	0,300
<b>ÉPICERIE</b>		
Abricot sec	Kg	0,100
Farine	Kg	0,150
Fond brun lié ½ glace	L	0,50
Huile d'olive	L	0,10
Pistache émondée	Kg	0,050
Poudre de noisette	Kg	0,050
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	L	0,10
Porto rouge	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 etc...*

Descriptif PROFESSIONNEL  
 du plat de conception (Présentation synthétique)

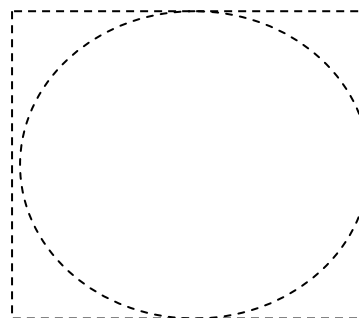
**Pièce principale :**

**Sauce :**

**Garnitures :**

**Finitions :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



HRE4BRP

**BTS Hôtellerie - Restauration    Session 2015    Option B : Art culinaire, art de la table et du service**

## ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé : **SABLÉ BRETON AUX FRAISES**

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° 1

[illegible]