

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 –
après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
CHARCUTERIE		
Chorizo doux	Kg	0,125
POISSONNERIE		
Filet de cabillaud avec peau	Kg	0,700
Moule de bouchot	Kg	1,000
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,30
Œuf	Pce	4
Parmesan râpé	Kg	0,030
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,010
Aubergine	Kg	0,500
Basilic	Botte	0,5
Citron vert	Pce	1
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Fenouil bulbe	Kg	0,400
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Kg	0,050
Poivron rouge	Kg	0,300
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,600
Tomate TV	Kg	0,400
ÉPICERIE		
Chapelure blanche fine	Kg	0,100
Huile d'olive	L	0,15
Noisette entière	Kg	0,050
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Semoule à couscous	Kg	0,200
Feuille de brick	Pce	4
CAVE		
Vin blanc	L	0,20

*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)

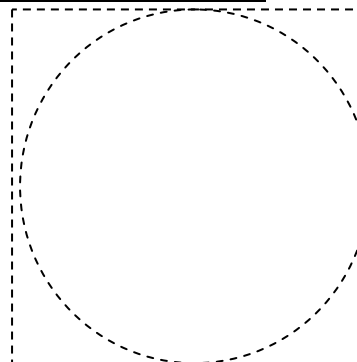
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



SUJET n° 2

[illegible]