

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 : **MERCREDI 27 MAI 2015 - matin**

N° de candidat :

N° de sujet : **3**

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Crabe vert ou étrille	Kg	0,400
Dorade grise (0,600 kg/pièce)	Pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,25
Mascarpone	Kg	0,125
Parmesan râpé	Kg	0,03
LÉGUMERIE		
Ail (gousse d')	Kg	0,02
Aubergine	Kg	0,400
Basilic	Botte	0,5
Carotte	Kg	0,100
Courgette	Kg	0,400
Estragon	Botte	0,125
Fenouil bulbe	Kg	0,400
Oignon gros	Kg	0,250
Pomme de terre BF15	Kg	0,800
Tomate TV	Kg	0,150
ÉPICERIE		
Chapelure blanche fine	Kg	0,100
Farine	Kg	0,100
Fumet de poisson (PAI)	Kg	0,020
Huile d'olive	L	0,15
Pignon de pin	Kg	0,050
Riz rond	Kg	0,200
CAVE		
Cognac	L	0,05
Vin blanc	L	0,10
SURGELÉS		
Fève déhoussée	Kg	0,200
Pâte feuilletée plaque GN 1/1	Pce	0,250

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)

Pièce principale :**Sauce :****Garnitures :****Finitions :****Croquis du dressage (facultatif) :**

