

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 : LUNDI 1^{er} JUIN 2015 -
matin**

N° de candidat :

N° de sujet : 9

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Épaule d'agneau entière	Kg	0,8
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,100
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Carotte	Kg	0,300
Céleri rave	Kg	0,250
Coriandre fraîche	Botte	0,5
Courgette	Kg	0,300
Fenouil (bulbe)	Kg	0,300
Menthe fraîche	Botte	0,25
Navet	Kg	0,250
Oignon (petit)	Kg	0,100
Oignon gros	Kg	0,150
Poivron rouge	Kg	0,400
Tomate TV	Kg	0,300
ÉPICERIE		
Pruneaux dénoyautés	Kg	0,050
Amande entière mondée	Kg	0,050
Épices à tagine	Kg	pm
Feuille de brick	Pce	4
Jus d'agneau	Kg	0,050
Pois chiche précuit (bte 4/4)	Bte	0,25
Raisin sec blond	Kg	0,050
Miel	Kg	0,05
Semoule à couscous	Kg	0,200
Vinaigre de Xérès	L	0,10
CAVE		
Vin blanc	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, vinaigre de vin, sucre, farine, etc...

Descriptif PROFESSIONNEL
 du plat de conception (Présentation synthétique)

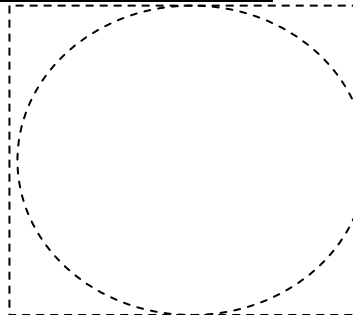
Pièce principale :

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 : **RIZ AU LAIT À LA VANILLE, TUILES AUX AMANDES, BANANE RÔTIE AUX ÉPICES**

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° 9

[illegible]