

DATE : LUNDI 1^{er} JUIN 2015
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 10

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Crépine de porc	Kg	0,200
Jambon sec (4 tranches)	Kg	0,100
Suprême de pintadeau (avec peau)	Pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Lait	L	0,50
Mozzarella	Kg	0,125
Œuf	Pce	3
Parmesan bloc	Kg	0,050
Crème liquide	L	0,25
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Aubergine	Kg	0,300
Basilic	Botte	0,5
Chou Romanesco	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,02
Épinard frais	Kg	0,150
Persil plat	Botte	0,250
Poivron rouge	Kg	0,300
Poivron jaune	Kg	0,300
Tomate TV	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Chapelure blonde	Kg	0,100
Huile d'olive	L	0,20
Lasagne	Kg	0,150
Origan séché	Kg	0,010
Pignon de pin	Kg	0,025
Citron confit au sel	Pce	1
CAVE		
Marsala	L	0,05
Vin blanc sec	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)

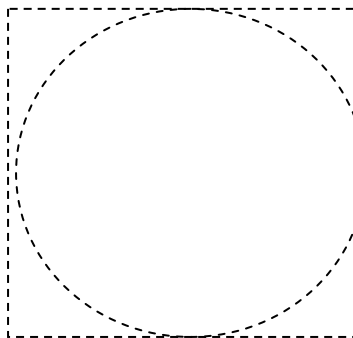
Pièce principale :

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 : TARTELETTE AUX FRAISES, CHANTILLY MASCARPONE, ÉCLATS DE PISTACHE

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° 10

[illegible]