

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 2 JUIN 2015 -
MATIN**

N° de candidat :

N° de sujet : 11

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Lapin (cuisse de 0,200 kg)	Pce	4
Poitrine fumée	Kg	0,150
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,25
Lait	L	0,25
Maroilles	Kg	0,100
Œuf	Pce	3
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,300
Céleri rave	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,300
Chou de Bruxelles	Kg	0,400
Citron jaune	Pce	0,5
Échalote	Kg	0,020
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,25
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600
Pomme de terre vitelotte	Kg	0,200
ÉPICERIE		
Baie de genièvre	Kg	pm
Fond brun de volaille lié	Kg	0,030
Huile de tournesol	L	0,10
Moutarde	Kg	0,040
Spéculoos	Kg	0,100
CAVE		
Bière de garde	L	0,25

*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)**

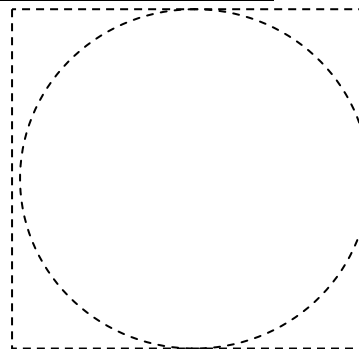
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé : ŒUF POCHÉ AU FONDANT DE FENOUIL ET D'ARTICHAUT, COULIS DE TOMATE

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° 11

[illegible]