

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 -
après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 12

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Poitrine fumée	Kg	0,200
Poulet (aileron)	Kg	0,200
POISSONNERIE		
Merlu	Kg	0,800
Moule de bouchot	Kg	0,500
Crevettes grises	Kg	0,100
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Œuf	Pce	3
Cantal	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Asperge blanche	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	0,50
Citron	Pce	1
Échalote	Kg	0,050
Choux vert	Kg	0,300
Oignon rouge	Kg	0,200
Persil plat	Botte	0,25
Pleurote	Kg	0,300
Tomate TV	Kg	0,400
ÉPICERIE		
Chapelure fine	Kg	0,100
Lentilles vertes	Kg	0,160
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050
Vinaigre balsamique	L	0,05
CAVE		
Vin blanc	L	0,1

*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 :



