

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**  
**ANNEXE n° 1**

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

**DATE : Jeudi 22 mai 2008**  
**Après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 8

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>VOLAILLE</b>		
Poulet fermier PAC (1.2kg)	Pce	1
Poitrine fumée tranchée	Kg	0,080
<b>POISSONNERIE</b>		
Langoustine 20/30	P	4
Crabe vert (Étrilles)	Kg	0,200
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,30
Lait	L	0,50
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,050
Basilic	Botte	0,50
Carotte	Kg	0,300
Champignon de Paris	Kg	0,200
Citron	Pce	1
Courgette	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,120
Estragon	Botte	0,25
Poivron rouge	Kg	0,200
Asperge verte	Kg	0,500
Pois gourmand	Kg	0,100
Tomate TV	Kg	0,200
<b>ÉCONOMAT</b>		
Feuille de brick	Pce	5
Fond blanc de volaille	L	1
Huile d'olive	L	0,10
Tomate concentrée	Kg	0,020
Vinaigre balsamique	L	0,10
<b>CAVE</b>		
Cognac	L	0,05
Noilly prat	L	0,10
Vin blanc	L	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)

Seront mis à disposition les produits d'épicerie courante :  
Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies  
roses, thym, laurier etc...

HRE4BRP

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008      Option B : Art culinaire, art de la table et du service**

## ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé : **CRÈME DE CHAMPIGNONS EN CAPPUCCINO**  
Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

SUJET n° 8

[illegible]