

**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 : Vendredi 23 mai 2008**  
**Après-midi**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 10**

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER</b> <b>Denrées disponibles</b>	<b>U</b>	<b>QUANTITE</b>
<b>BOUCHERIE</b>		
Filet de veau	kg	0,600
Poitrine fumée tranchée fin	kg	0,080
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,15
Feuille de brick	pièce	5
Gruyère râpé	kg	0,100
Œuf	pièce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	kg	0,050
Ananas	pièce	0,25
Carotte	kg	0,300
Céleri-rave	kg	0,300
Champignon de paris	kg	0,150
Citron	P	1
Échalote	kg	0,050
Estragon	botte	0,25
Persil plat	botte	0,25
Poivron rouge	kg	0,150
Pomme de terre B.F.15	kg	1,000
<b>ÉPICERIE</b>		
Farine	kg	0,100
Huile d'arachide	l	0,20
Jus de veau déshydraté	kg	0,050
Pruneau dénoyauté	kg	0,200
<b>CAVE</b>		
Bière	l	0,15
Cognac	l	0,05
Vin blanc	l	0,10
<b>SURGELÉ</b>		
Haricot vert extra fin	kg	0,200

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...

**Plat imposé : BAVAROIS DE TOMATE AU TARTARE DE SARDINES**

Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

SUJET n° 10

[illegible]