

**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 : Mercredi 21 mai 2008**  
**Après-midi**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 6**

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER</b> <b>Denrées disponibles</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Filet de merlan	kg	0,250
<b>Sole à filet (0,500 kg /pce)</b>	<b>pièce</b>	<b>2</b>
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,40
Œuf	pièce	4
Parmesan bloc	kg	0,050
Pâte à raviole chinoise (feuille)	pièce	16
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	kg	0,050
Carotte	kg	0,300
Champignon de Paris	kg	0,300
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,100
Épinards frais	kg	0,200
Oignon gros	kg	0,200
Persil plat	botte	PM
Pomme de terre BF 15	kg	1
Tomate TV	kg	0,250
<b>ÉCONOMAT</b>		
Fond blanc de volaille	kg	0,060
Huile arachide	l	0,10
Huile olive	l	0,10
Riz rond Arborio	kg	0,200
Thym, laurier	pièce	1
<b>CAVE</b>		
Noilly Prat	l	0,10
Vin blanc	l	0,30

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 : **TARTES AUX POMMES, CRÈME ANGLAISE**  
Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

SUJET n° 6

[illegible]