

**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**  
**Matin**

N° de candidat :

N° de sujet : 9

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Rouget barbet (0,200 kg)	Pièce	4
Gambas	Pièce	4
Moule de bouchot	kg	0,500
<b>BOUCHERIE</b>		
Chorizo doux	kg	0,100
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,25
Mascarpone	kg	0,100
Parmesan bloc	kg	0,100
Pâte filo	Kg	0,050
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	kg	0,100
Aneth	botte	0,25
Aubergine	kg	0,500
Basilic	botte	0,25
Fenouil bulbe	kg	0,300
Oignon	kg	0,100
Persil plat	botte	0,25
Poireau	kg	0,800
Pois gourmand	kg	0,200
Tomate TV	kg	0,800
Échalote	kg	0,060
<b>ÉCONOMAT</b>		
Fond blanc de volaille	l	1
Riz rond Arborio	kg	0,200
Poivre mignonnette	kg	pm
<b>CAVE</b>		
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 D'ASPERGES AU SAUMON FUMÉ**  
Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

SUJET n° 9

[illegible]