

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 : Lundi 19 mai 2008
Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 1

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Andouille de Guémené	kg	0,100
Blanc de dinde	kg	0,200
Poulet fermier PAC (1,4 kg)	pièce	1
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,50
Feuille de brick	pièce	5
Fourme d'Ambert	kg	0,100
Lait entier	l	0,50
Œuf	pièce	4
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,050
Asperge verte	kg	0,500
Carotte	kg	0,200
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	0,250
Choux fleur	kg	0,500
Ciboulette	botte	0,25
Épinard	kg	0,300
Oignon gros	kg	0,200
Pomme de terre Charlotte	kg	0,500
Tomate petite de 60 gr	pièce	5
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	kg	0,200
Farine	kg	0,100
Fond de veau brun lié	kg	0,060
Lentille verte	kg	0,200
Noisette entière	kg	0,100
CAVE		
Bière	l	0,10
Porto	l	0,10
Vin blanc	l	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

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

Plat imposé : **TARTES BASQUAISE**
Pour 8 personnes

LÉGENDE :

SUJET n° 1

[illegible]