

**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**  
**Matin**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 7**

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER</b> Denrées disponibles	<b>U</b>	<b>QUANTITE</b>
<b>POISSONNERIE</b>		
Dorade (2 x 0,400 kg )	kg	0,800
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	kg	0,300
Crème liquide	l	0,15
Lait	l	0,15
Feuille de brick	pièce	5
Œuf	pièce	4
<b>LÉGUMERIE :</b>		
Ail	kg	0,050
Basilic	botte	0,25
Carotte	kg	0,150
Citron	pièce	1
Courgette	kg	0,250
Échalote	kg	0,150
Épinard	kg	0,200
Fenouil mini (4 pièces )	kg	0,300
Gros oignon	kg	0,150
Persil plat	botte	0,25
Poivron rouge	kg	0,125
Poivron vert	kg	0,125
Pomme de terre BF15	kg	0,500
Romarin	botte	0,20
Tomate TV	kg	0,400
<b>ÉCONOMAT :</b>		
Câpre au vinaigre	kg	0,030
Huile d'arachide	l	0,20
Huile d'olive	l	0,25
<b>CAVE :</b>		
Alcool anisé	l	0,02
Vin blanc	l	0,10

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 POIRES CONFITES ET PRUNEAUX AUX ÉPICES**

Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

## SUJET n° 7

[illegible]