

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 : Mardi 20 Mai 2008
Après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 4

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Bar (pièce de 0,800 kg)	Pce	1
Coque	kg	0,200
Moule de bouchot	kg	0,500
BOUCHERIE		
Chorizo doux	kg	0,100
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,30
Parmesan râpé	kg	0,100
LÉGUMERIE		
Carotte fane	kg	0,250
Champignon de Paris	kg	0,400
Carottes	kg	0,100
Ciboulette	botte	0,25
Coriandre fraîche	botte	0,25
Échalote	kg	0,100
Gingembre frais	kg	0,050
Navet mini	kg	0,200
Oignon gros	kg	0,200
Persil plat	botte	0,25
Tomate TV	kg	0,300
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	k	0,250
Huile d'olive	l	0,30
Olive noire	k	0,100
Safran poudre	gr	1
CAVE		
Noilly Prat	l	0,10
Vin blanc	l	0,20
SURGELÉS		
Fève	kg	0,200
Haricot mange-tout	kg	0,250

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 : **RIZ CANTONNAIS AUX GAMBAS**
Pour 8 personnes

LÉGENDE :

SUJET n° 4

[illegible]