

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
Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 3

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Carré d'agneau 8 côtes	pièce	1
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,50
Feuille de brick	pièce	5
Œuf	pièce	6
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,050
Artichaut gros	pièce	4
Brocoli	kg	0,250
Carotte	kg	0,300
Cèleri boule	kg	0,250
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	0,400
Citron	pièce	1
Courgette	kg	0,200
Pomme de terre Charlotte	kg	1,200
Thym	botte	0,50
Tomate grosse	kg	0,400
ÉCONOMAT		
Amande en poudre	kg	0,200
Farine	kg	0,100
Huile d'olive	l	0,10
Jus d'agneau déshydraté	kg	0,050
Mie de pain	kg	0,300
Miel	kg	0,080
Riz long	kg	0,400
Sucre semoule	kg	0,100
CAVE		
Madère	l	0,05
Porto	l	0,05
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...

Plat imposé : **BISQUE D'ÉTRILLES**
Pour 8 personnes

LÉGENDE :

SUJET n° 3

[illegible]