

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 : Mercredi 21 mai 2008
Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 5

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
VOLAILLE		
Poulet fermier PAC (1.500 kg)	pièce	1
POISSONNERIE		
Écrevisse	kg	0,350
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,125
Crème liquide	l	0,15
Lait UHT	l	0,50
Œuf	pièce	3
LÉGUMERIE		
Artichaut	pièce	4
Céleri branche	kg	0,250
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	0,250
Citron	pièce	3
Courgette	kg	0,300
Estragon	botte	0,25
Échalote	kg	0,080
Oignon gros	kg	0,100
Persil plat	botte	0,10
Poireau	kg	0,250
Pomme de terre Charlotte	kg	0,750
Tomate garniture (50 g)	p	4
ÉCONOMAT		
Concentré de tomates	kg	0,050
Farine	kg	0,150
Fond brun de veau lié	kg	0,050
Huile tournesol	l	0,15
Semoule de maïs (polenta)	kg	0,100
CAVE		
Madère	l	0,10
Vin blanc	l	0,40
Vin rouge	l	0,30

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 : TARTES AMANDINE AUX RAISINS ET AUX PIGNONS DE PIN

Pour 8 personnes

LÉGENDE :

SUJET n° 5

[illegible]