

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE :

Lundi 16 mai 2011 / 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		
Blanc de dinde	Kg	0,150
Crépine de porc	Kg	0,200
Selle d'agneau	Kg	1,200
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,40
Œuf	Pce	3
Lait	L	0,50
Parmesan râpé	Kg	0,080
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,100
Asperge verte	Kg	0,300
Aubergine	Kg	0,200
Basilic	Botte	0,50
Coriandre fraîche	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,300
Gingembre frais	Kg	0,030
Oignon	Kg	0,400
Poivron rouge	Kg	0,200
Pomme de terre BF 15	Kg	1,000
Romarin frais	Botte	0,25
Tomate 0,080 Kg	Pce	4
ÉCONOMAT		
Feuille de brick	Pce	4
Huile d'olive	L	0,20
Miel	Kg	0,100
Pistache non salée	Kg	0,080
Sésame blanc	Kg	0,080
Vinaigre de vin	L	0,10
Chapelure	Kg	0,100
CAVE		
Vin blanc	L	0,20
Jus d'orange	L	0,20

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
 Thym, Laurier, Safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, concentré de tomate...

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception (Présentation synthétique). Décrivez les phases techniques de chaque élément. Présentez éventuellement un croquis du dressage de l'assiette (ci-dessous).

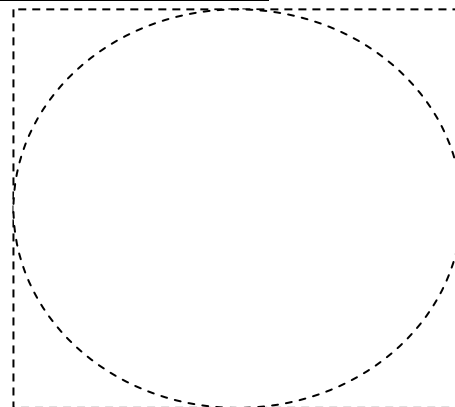
Pièce principale :

Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL

BEURRE BLANC AU CUMIN

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis =

N = Phase de nettoyage

D = Démonstration aux commis

———— = phases techniques gestuelles

----- = phases de cuisson, refroidissement

SUJET n° 1

[illegible]