

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 :
Vendredi 20 mai 2011 / Après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 10

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Coque	Kg	0,300
Moule de bouchot	Kg	0,600
Queue de Lotte	Kg	1,400
BOUCHERIE		
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,120
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,30
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,100
Aneth	Botte	0,50
Aubergine	Kg	0,300
Carotte nouvelle	Kg	0,400
Citron	Pce	2
Courgette	Kg	0,300
Échalotes	Kg	0,100
Mini fenouil	Pce	4
Navet rond	Kg	0,100
Oignon	Kg	0,100
Tomate cerise	Kg	0,120
ÉPICERIE		
Chapelure blanche	Kg	0,200
Farine	Kg	0,200
Fumet de poisson	Kg	0,050
Riz basmati	Kg	0,200
Tapenade	Kg	0,030
Vinaigre de xérès	L	0,05
CAVE		
Vin blanc	L	0,10
Bière blonde	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).

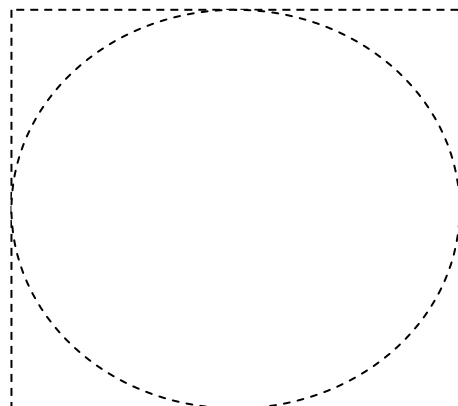
Pièce principale :

Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

CHOUX À LA CRÈME GLAÇAGE CARAMEL

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis =

———— = phases techniques gestuelles

----- = phases de cuisson, refroidissement

N = Phase de nettoyage

D = Démonstration aux commis

SUJET n° 10

[illegible]