

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 / Après-midi

N° de candidat :

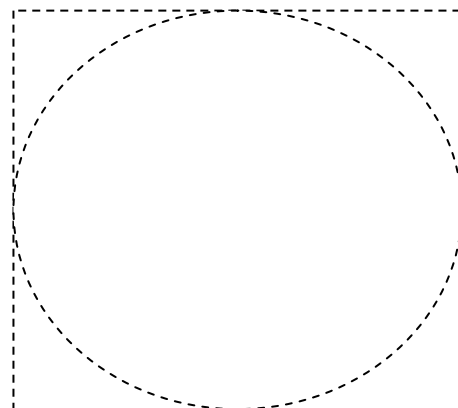
N° de sujet :

2**Nom du plat de conception :**- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Crépine de porc	Kg	0,200
Noix de porc (pris dans le jambon)	Kg	0,750
Poitrine fumée (fine tranche)	Kg	0,200
CRÈMERIE		
Crème liquide	L	0,25
Gruyère râpé	Kg	0,080
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	8
Beurre	Kg	0,200
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,100
Artichaut	pce	4
Aubergine	Kg	0,600
Champignon de Paris	Kg	0,300
Citron	Pce	1
Courgette	Kg	0,300
Échalotes	Kg	0,100
Oignon nouveau	Kg	0,250
Persil plat	Botte	0,5
Pleurote	Kg	0,400
Poivron rouge	Kg	0,300
Pomme de terre BF 15	Kg	1
Tomate garniture (0,050 Kg)	Pce	5
ÉPICERIE		
Miel	Kg	0,100
Fond brun de veau lié	L	1
Vinaigre de framboise	L	0,10
CAVE		
Banyuls	L	0,20
Vin rouge	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). Vous expliquerez les phases techniques de chaque élément. Vous pouvez vous aider d'un croquis du dressage de votre assiette.

Pièce principale :**Sauces :****Garnitures :****Finitions :**

Plat imposé :

SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO

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° 2

[illegible]