

**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 : Mardi 17 mai 2011 / 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 -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Caneton (filet de 0,250 Kg)	pce	2
Caneton (cuisse de 0,250 Kg)	pce	2
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,100
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Lait	L	0,25
Œuf	pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,300
Chou vert frisé	Pce	0,50
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,080
Oignon gros	Kg	0,100
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,800
<b>ÉPICERIE</b>		
Abricots secs	Kg	0,050
Chapelure blanche	Kg	0,100
Fond brun lié	L	0,50
Miel pleines fleurs	Kg	0,125
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050
Pavot bleu	Kg	0,050
Sésame blanc (graine)	Kg	0,050
Vinaigre de Xérès	L	0,10
Maïzena	Kg	pm
<b>SURGELÉ</b>		
Feuilletage (plaque GN 1/1)	Pce	0,5
Griottes	Kg	0,200
<b>CAVE</b>		
Vin rouge tannique	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.

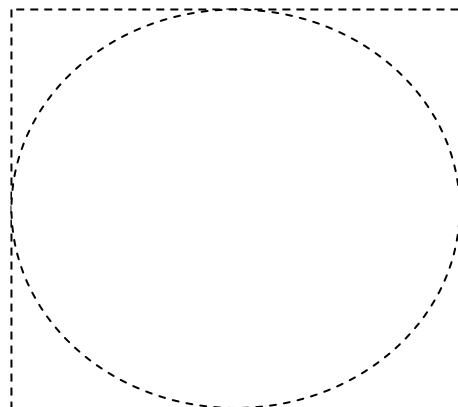
**Pièce principale :**

**Sauces :**

**Garnitures :**

**Finitions :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



Plat imposé :

## TARTES AUX FRUITS

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° 3

[illegible]