

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 / Après-midi

N° de candidat :

N° de sujet :

4

Nom du plat de conception :

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

| PANIER Denrées disponibles | U | Quantité |
|------------------------------------|-------|----------|
| - Rayer les denrées non choisies - | | |
| POISSONNERIE | | |
| Bar portion (0,600 kg) | Pce | 2 |
| CRÈMERIE | | |
| Beurre | Kg | 0,300 |
| Crème liquide | L | 0,60 |
| Lait | L | 0,50 |
| Œuf | Pce | 6 |
| LÉGUMERIE | | |
| Ail | Kg | 0,050 |
| Aubergine | Kg | 0,250 |
| Basilic | Botte | 0,50 |
| Courgette | Kg | 0,300 |
| Échalote | Kg | 0,100 |
| Fenouil bulbe | Kg | 0,250 |
| Oignon nouveau | Botte | 1,00 |
| Orange | Pce | 2 |
| Poireau | Kg | 0,150 |
| Poivron rouge | Kg | 0,200 |
| Pomme de terre bintje | Kg | 1,000 |
| Tomate TV | Kg | 0,400 |
| ÉCONOMAT | | |
| Farine | Kg | 0,100 |
| Feuille de brick | Pce | 4 |
| Huile olive | L | 0,20 |
| Olive noire dénoyautée | Kg | 0,050 |
| Vinaigre de vin blanc | L | 0,10 |
| CAVE | | |
| Apéritif anisé | L | 0,05 |
| Noilly Prat | L | 0,05 |

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.

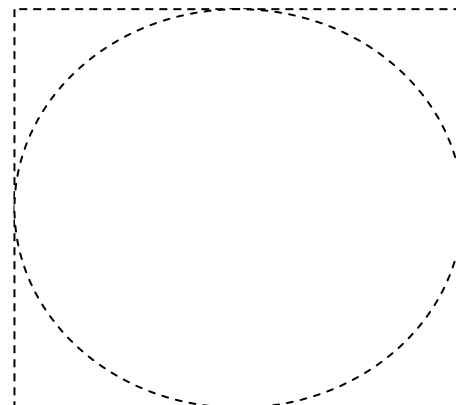
Pièce principale :

Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

TARTES AMANDINE AU CALVADOS

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis =

N = Phase de nettoyage

———— = phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

----- = phases de cuisson, refroidissement

SUJET n° 4

[illegible]