

**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 :**

Mercredi 18 mai 2011 / Matin

**N° de candidat :**

**N° de sujet :**

**5**

**Nom du plat de conception :**

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Étrille (crabe vert)	Kg	0,400
Filet de merlan	Kg	0,150
<b>Limande filet (0,500 Kg)</b>	<b>Pce</b>	<b>2</b>
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,300
Crème liquide	L	0,50
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	3
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Carotte	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,300
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	Botte	0,50
Poireau	Kg	0,400
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,300
Tomate TV	Kg	0,600
Estragon	Botte	0,125
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Fumet de poisson	Kg	0,030
Huile d'olive	L	0,10
Olive noire dénoyautée	Kg	0,100
Pain de mie	Pce	0,5
Polenta	Kg	0,200
Sésame blanc	Kg	0,050
Farine	Kg	0,050
<b>CAVE</b>		
Cognac	L	0,05
Porto	L	0,20
Vin blanc	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...

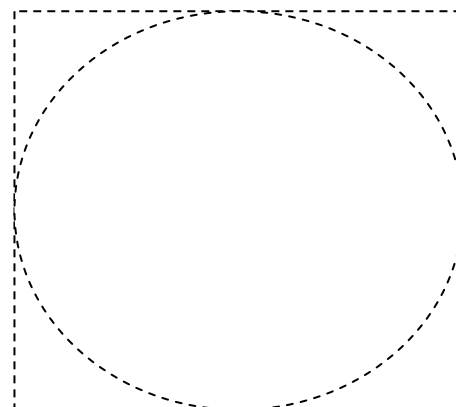
Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception (Présentation synthétique). Vous expliquerez les phases techniques de chaque élément. Vous pouvez vous aider d'un croquis du dressage de votre assiette.

**Pièce principale :**

**Sauces :**

**Garnitures :**

**Finitions :**



Plat imposé :

## TOURTES AU SAUMON ET ÉPINARDS

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° 5

[illegible]