

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 / Après-midi

N° de candidat :

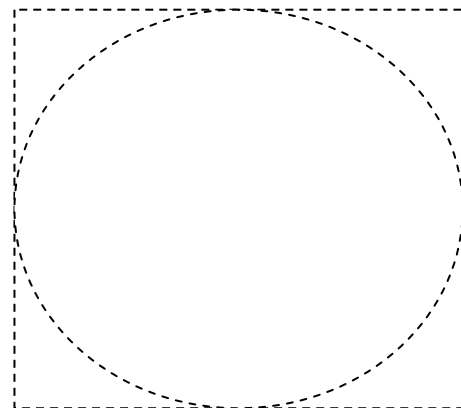
N° de sujet : 6

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Aileron de volaille	Kg	0,200
Blanc de dinde	Kg	0,150
Crépine de porc	Kg	0,120
Suprême de pintadeau	Pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,40
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,300
Céleri rave	Kg	0,300
Champignon de Paris	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,050
Estragon	Botte	0,25
Oignon	Kg	0,150
Persil plat	Botte	0,25
Pomme de terre BF 15	Kg	1,000
Tomate TV	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Fond blanc de volaille	L	0,40
Huile d'olive	L	0,10
Lentille verte	Kg	0,200
Pois cassé	Kg	0,200
SURGELÉ		
Écrevisse	Kg	0,400
CAVE		
Cognac	L	0,02
Porto rouge	L	0,10
Vin blanc	L	0,10

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 :**

R

BLINIS À L'ANETH

Pour 8 personnes

Commis =

_____ = phases te

----- = phases de cuisson, refroidissement

D = Démonstration aux

[illegible]