

**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 :

Jeudi 19 mai 2011 / Matin

N° de candidat :

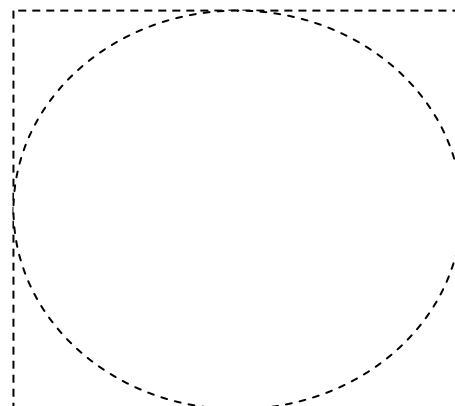
N° de sujet : 7

**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>		
Rouget Barbet (0,200 Kg)	Pce	4
<b>BOUCHERIE</b>		
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,120
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,25
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Basilic	Botte	0,25
Carotte fane	Kg	0,200
Champignon de Paris	Kg	0,200
Courgette	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,100
Mini-fenouil	Pce	4
Oignon	Kg	0,100
Pleurote	Kg	0,200
Pois gourmand	Kg	0,100
Poivron jaune	Kg	0,200
Poivron rouge	Kg	0,200
Tomate cocktail (0,050 kg)	Kg	0,200
<b>ÉPICERIE</b>		
Farine	Kg	0,300
Feuille de brick	Pce	4
Huile d'olive	L	0,25
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050
Riz long	Kg	0,200
Sésame blanc (graine de)	Kg	0,040
<b>CAVE</b>		
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 :****Croquis du dressage (facultatif) :**

SUJET n° 7

[illegible]