

**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 / Après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 8

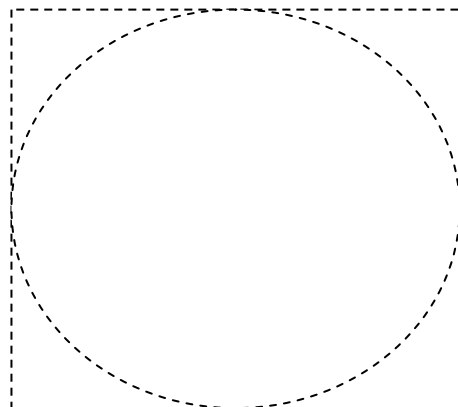
**Nom du plat de conception :**- À remplir par le candidat -      **4 couverts**

<b>PANIER</b> Denrées disponibles	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Dorade grise (0,600 Kg/pce)	Pce	2
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	6
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Basilic	Botte	0,25
Carotte	Kg	0,200
Coriandre fraîche	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Menthe fraîche	Botte	0,25
Oignon	Kg	0,100
Poireau	Kg	1,000
Poivron rouge	Kg	0,300
Poivron vert	Kg	0,200
Tomate TV	Kg	0,600
<b>ÉPICERIE</b>		
Amande hachée	Kg	0,050
Boulgour	Kg	0,100
Feuille de brick	Pce	4
Fumet de poisson	L	0,50
Huile d'olive	L	0,20
Raisin sec blond	Kg	0,020
Semoule à couscous	Kg	0,100
Vinaigre de Xérès	L	0,10
<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 :****Croquis du dressage (facultatif) :**

\_\_\_\_\_

Pour 8 personnes

Commis = .....

$$\dots = \text{ph}$$

---

D = Démonstration aux

[illegible][illegible]