

**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 :

Vendredi 20 mai 2011 / Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 9

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Crépine de porc	Kg	0,150
Blanc de dinde	Kg	0,150
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,100
<b>Râble de lapin (0,350 Kg)</b>	<b>Pce</b>	<b>2</b>
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème fleurette	L	0,50
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	6
Parmesan râpé	Kg	0.050
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Betterave rouge crue	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,400
Citron	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Pleurote	Kg	0.300
Pomme de terre BF 15	Kg	0,300
Romarin	Botte	0,25
Tomate petite TV	Kg	0,600
<b>ÉPICERIE</b>		
Chapelure	Kg	0,100
Farine	Kg	0,250
Fond brun clair	L	0,50
Huile d'olive	L	0,10
Miel liquide	Kg	0,100
Moutarde ancienne	Kg	0,050
Riz rond Arborio	Kg	0,150
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	L	0,20
Vin rouge	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) :**

