

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2012 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**  
**ANNEXE n° 1**

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE :

21 MAI 2012 MATIN

N° de candidat :

N° de sujet : 1

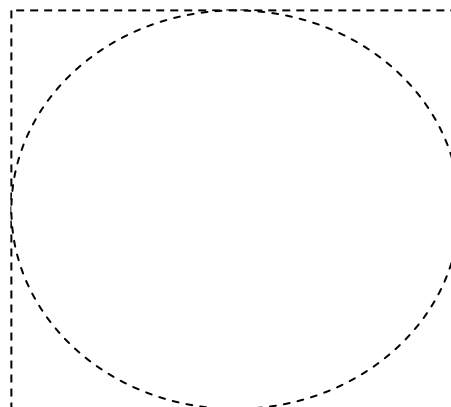
Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Aileron de volaille	Kg	0,400
Chorizo doux	Kg	0,100
Crépine de porc	Kg	0,100
<b>Filet mignon de porc</b>	<b>Kg</b>	<b>0,600</b>
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Gruyère râpé	Kg	0,100
Lait	L	0,50
Œuf	pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Basilic	botte	0,25
Carotte	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,200
Poivron rouge	Kg	0,300
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,400
Tomate TV	Kg	0,500
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	Kg	0,200
Fond de veau brun lié	Kg	0,030
Huile d'olive	L	0,10
Pâte à filo (feuille)	pce	4
Pruneau dénoyauté	Kg	0,100
Riz long	Kg	0,250
Spigol	Kg	pm
Tapenade	Kg	0,050
<b>CAVE</b>		
Madère	L	0,10
Vin blanc	L	0,20
Vin rouge	L	0,10
<b>SURGELES</b>		
Petit pois	Kg	0,150

*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) :

Plat imposé :

## CRÈME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

= Commis

N = Phase de nettoyage

\_\_\_\_\_ = phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

-----

= phases de cuisson, refroidissement

SUJET n°1

[illegible]