

**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 :

**25 MAI 2012 APRES MIDI**

N° de candidat :

N° de sujet : 10

**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>		
Chorizo	Kg	0,150
Crépine	Kg	0,250
Suprêmes de pintadeau (125 g)	pce	4
<b>POISSONNERIE</b>		
Crabe vert	Kg	0,400
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème fraîche	L	0,20
Lait	L	0,15
Œuf	pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,100
Aubergine	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	botte	0,25
Courgette	Kg	0,350
Échalote	Kg	0,120
Estragon	botte	0,25
Oignon gros	Kg	0,400
Persil	Kg	0,030
Poivron rouge	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,400
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	Kg	0,050
Feuille de brick	pce	5
Fond brun lié	Kg	0,050
Fumet de poisson	Kg	0,030
Huile d'olive	L	0,15
Miel d'acacia	Kg	0,100
Pain de mie	Kg	0,100
<b>CAVE</b>		
Cognac	L	0,10
Vin blanc	L	0,30

*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) :**



