

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 -		
BOUCHERIE		
Chorizo	Kg	0,150
Crépine	Kg	0,250
Suprêmes de pintadeau (125 g)	pce	4
POISSONNERIE		
Crabe vert	Kg	0,400
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème fraîche	L	0,20
Lait	L	0,15
Œuf	pce	4
LÉGUMERIE		
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
ÉCONOMAT		
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
CAVE		
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.

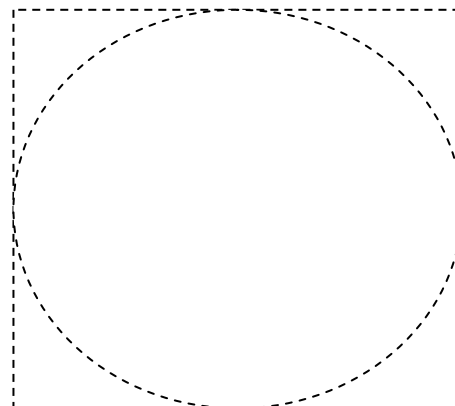
Pièce principale :

Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

BROWNIE AUX PISTACHES ET POIRES POCHÉES AUX ÉPICES

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

[illegible]

= Commis

N = Phase de nettoyage

 = phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

— — — — — = phases de cuisson, refroidissement

SUJET n°10

[illegible]