

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 APRES MIDI

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Carré d'agneau 8 côtes	Kg	1,000
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,25
Fromage râpé	Kg	0,060
Œuf	pce	3
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,300
Basilic	botte	0,25
Champignon de Paris	Kg	0,250
Coriandre fraîche	botte	0,25
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,060
Oignon gros	Kg	0,150
Poivron rouge	Kg	0,200
Tomate TV	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Abricot sec	Kg	0,050
Amande hachée	Kg	0,050
Chapelure blanche	Kg	0,150
Curry, paprika	Kg	pm
Farine	Kg	0,300
Feuille de brick	pce	4
Huile d'olive	L	0,15
Miel	Kg	0,050
Olive noire dénoyautée	Kg	0,080
Raz el hanout	Kg	pm
Semoule à couscous	Kg	0,200
SURGELÉS		
Fève pelée	Kg	0,200

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.

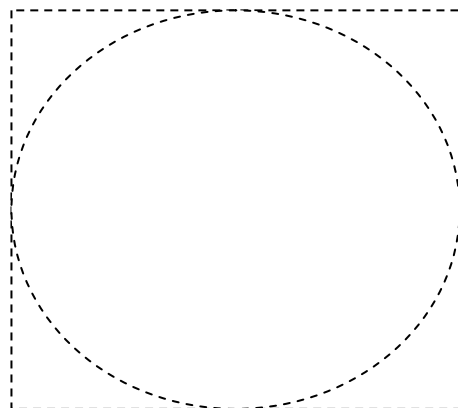
Pièce principale :

Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

MINI CHOUX AU CRABE, CRÈME DE MOULES AU BASILIC

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° 2

[illegible]