

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 :

22 MAI 2012 MATIN

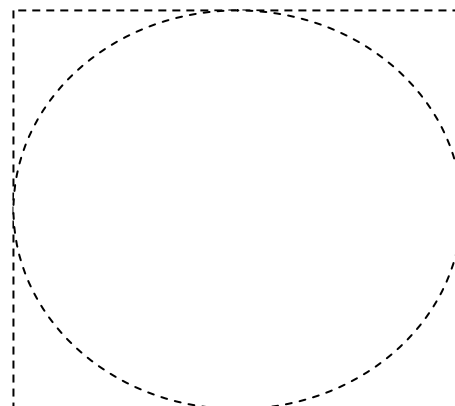
N° de candidat :

N° de sujet : **3****Nom du plat de conception :**- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Épaule agneau désossée	Kg	0,800
Poitrine fumée tranchée fin	Kg	0,150
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Œuf	pce	2
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,015
Artichaut	pce	4
Carotte	Kg	0,100
Citron	Kg	0,200
Coriandre fraîche	botte	0,25
Courgette	Kg	0,400
Echalote	Kg	0,150
Oignon	Kg	0,350
Patate douce	Kg	0,400
Pomme de terre Bintje	Kg	0,400
Tomate TV	Kg	0,250
ÉCONOMAT		
Amande mondée entière	Kg	0,100
Chapelure	kg	0,100
Concentré de tomates	Kg	0,020
Farine	Kg	0,080
Huile d'olive	L	0,20
Jus de veau lié	Kg	0,030
Lait de coco	L	0,40
Miel	Kg	0,125
Pruneau	Kg	0,100
Raisin sec	Kg	0,100
SURGELÉS		
Asperge verte	Kg	0,200
Petit oignon	Kg	0,150
CAVE		
Vin rouge	L	0,15

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 :	RILLETES DE MAQUEREAU CROUSTILLANT DE PAIN
---------------	---

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° 3

[illegible]