

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 APRES MIDI

N° de candidat :

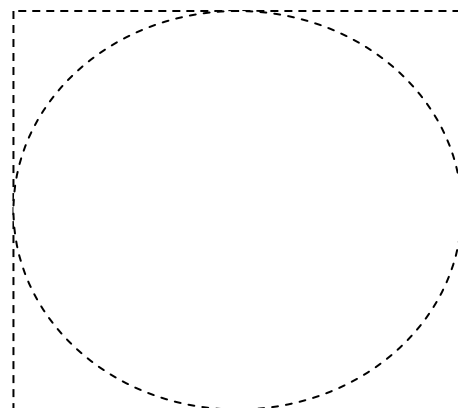
N° de sujet : 4

Nom du plat de conception :- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Rouget barbet de 0,300 kg	pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Œuf	pce	3
BOUCHERIE		
Jambon cru (tranché)	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,040
Basilic	botte	0,50
Carotte	Kg	0,250
Courgette	Kg	0,250
Fenouil bulbe	pce	4
Oignon gros	Kg	0,200
Poivron jaune	Kg	0,250
Poivron rouge	Kg	0,250
Pomme de terre BF15	Kg	0,800
Tomate garniture	pce	4
Tomate TV	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Chapelure	Kg	0,200
Filet d'anchois à l'huile	Kg	0,080
Fond brun lié	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,25
Olive noire dénoyautée	Kg	0,080
Tomate concentrée	Kg	0,050
CAVE		
Vin rouge tannique	L	0,50
SURGELÉS		
Fève pelée	Kg	0,250

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 PETITS POIS, RAVIOLES DE CHÈVRE ET GORGONZOLA

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

= Commis

N = Phase de nettoyage

_____ = phases techniques gestuelles

= phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

----- = phases de cuisson, refroidissement

= phases de cuisson, refroidissement

SUJET n° 4

[illegible]