

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 :

23 MAI 2012 MATIN

N° de candidat :

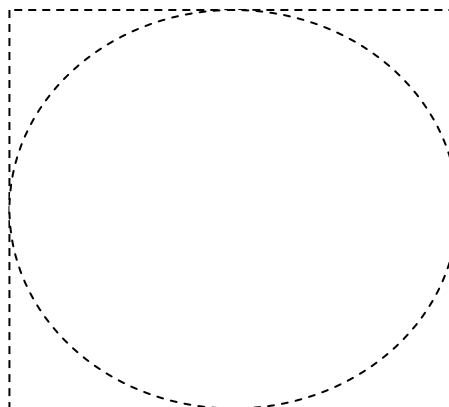
N° de sujet :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Bar (pièce de 0,800 kg)	pce	1
Coque	Kg	0,400
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Parmesan râpé	Kg	0,050
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,025
Asperge verte	Kg	0,250
Basilic	botte	0,50
Carotte fane	Kg	0,200
Citronnelle	botte	0,50
Coriandre fraîche	botte	0,25
Échalote	Kg	0,050
Germe de soja	Kg	0,150
Gingembre frais	Kg	0,030
Oignon	Kg	0,100
Pleurote	Kg	0,300
Poivron rouge	Kg	0,250
Tomate garniture	pce	4
ÉCONOMAT		
Chapelure	Kg	0,100
Huile d'olive	L	0,20
Lait de coco	L	0,40
Miel	Kg	0,080
Riz Arborio	Kg	0,125
Riz basmati	Kg	0,125
Sauce soja	L	0,05
Sésame blanc	Kg	0,050
Vinaigre de riz	L	0,05
CAVE		
Noilly Prat	L	0,10
Vin blanc	L	0,40

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 :

FRAISIER MASCARPONE AU BASILIC ET CITRON VERT, COULIS DE FRUITS ROUGES

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° 5

[illegible]