

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 :

24 MAI 2012 MATIN

N° de candidat :

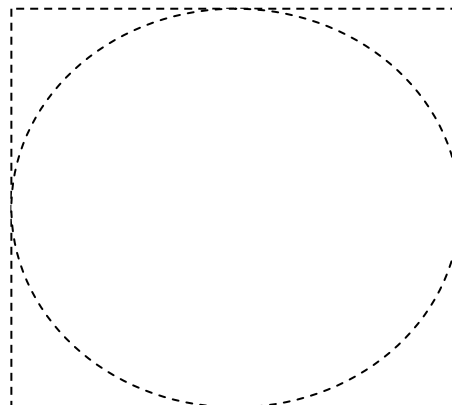
N° de sujet : 7

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Andouille de Guéméné	Kg	0,150
POISSONNERIE		
Crevette grise	Kg	0,250
Lieu jaune (filet de)	Kg	0,650
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,400
Crème liquide	L	0,25
Emmental râpé	Kg	0.150
Lait	L	0,25
Œuf	pce	8
LÉGUMERIE		
Artichaut Camus	pce	4
Carotte	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,250
Ciboulette	botte	0,25
Citron	pce	1
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,150
Épinard	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,100
Poivron rouge	Kg	0,200
Pomme de terre BF15	Kg	0,600
Tomate TV	Kg	0,300
ÉCONOMAT		
Chapelure	Kg	0,100
Huile olive	L	0,10
Olive noire	Kg	0,100
Vinaigre vin blanc	L	0,05
SURGELÉ		
Fève pelée	Kg	0,200
CAVE		
Vin blanc	L	0,20

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) :**

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2012 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé :

VERRINE FRAISE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE

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°7

[illegible]