

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 :

25 MAI 2012 MATIN

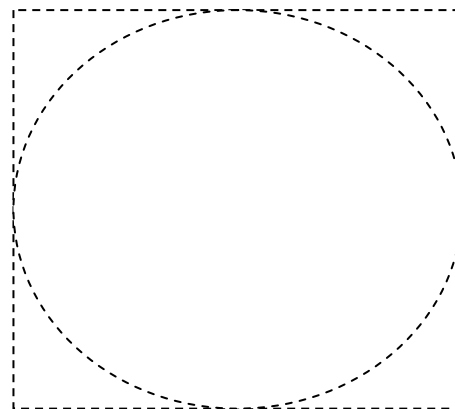
N° de candidat :

N° de sujet : **9****Nom du plat de conception :**- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Jambon de pays tranché	pce	8
Râble de lapin	pce	2
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Comté	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,25
Lait	L	0,50
Œuf	pce	6
Tome de Savoie	Kg	0,150
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Carotte	Kg	0,200
Céleri-rave	Kg	0,400
Champignon de Paris	Kg	0,250
Courgette	Kg	0,250
Navet long	Kg	0,350
Oignon gros	Kg	0,500
Poireau	Kg	0,750
Thym frais	botte	0,25
Tomate petite 60 gr	pce	4
ÉCONOMAT		
Cerneau de noix	Kg	0,050
Chapelure blanche	Kg	0,200
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050
Noisette	Kg	0,050
Olive noire dénoyautée	Kg	0,070
Polenta	Kg	0,100
Raisin sec	Kg	0,035
CAVE		
Madère	L	0,20
Vin blanc	L	0,25

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 :

GASPACHO ANDALOU AUX CROÛTONS

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°9

[illegible]