

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Lundi 31 mai 2010 - soir

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de dinde	kg	0,200
Chorizo	kg	0,100
Crépine	kg	0,200
Jambon cru	kg	0,150
Poulet PAC (1,4 kg)	pce	1
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Chèvre type Saint-Maure	kg	0,100
Crème liquide	L	0,50
Gruyère râpé	kg	0,100
Lait	L	0,50
Œuf	pce	4
LÉGUMERIE		
Carotte	kg	0,200
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	0,250
Chou-fleur	kg	0,500
Ciboulette	botte	0,25
Courgette	kg	0,300
Épinard	kg	0,150
Oignon gros	kg	0,200
Poireau	kg	0,250
Poivron rouge	kg	0,200
Pomme de terre Charlotte	kg	0,800
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	kg	0,200
Farine	kg	0,100
Huile d'olive	L	0,50
Vinaigre balsamique	L	0,20
CAVE		
Porto	L	0,10
Vin blanc	L	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique).
Vous pouvez utiliser la structure suivante : pièce
principale, sauce, garnitures, finition).

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :

Ail, curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses, thym, laurier etc...

LÉGENDE :

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

N = Phase de nettoyage

D = Démonstration aux commis

----- = phases de cuisson, refroidissement

[illegible]