

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 : Mercredi 2 juin 2010 - soir

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Crevette décortiquée saumure	kg	0,100
Filet de saumon sans peau	kg	0,100
Sole filet de 0,500 kg	pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	pce	3
Parmesan bloc	kg	0,050
LÉGUMERIE		
Artichaut Camus	P	4
Carotte	kg	0,200
Céleri boule	kg	0,250
Champignon de Paris	kg	0,250
Citron vert	pce	1
Courgette	kg	0,200
Échalote	kg	0,150
Épinard	kg	0,100
Fenouil bulbe	kg	0,250
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	kg	0,200
Farine	kg	0,100
Fond brun lié	kg	0,030
Huile d'olive	L	0,25
Riz basmati	kg	0,150
CAVE		
Jus d'orange	L	0,10
Vin blanc	L	0,15
Vin rouge	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...

**Plat imposé : SOUPE DE KIWI, BAVAROIS FRAISES ET
TUILE À L'ORANGE**

Pour 8 personnes

LÉGENDE :

SUJET n° 6

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis =

N = Phase de nettoyage

D = Démonstration aux commis

———— = phases techniques gestuelles

----- = phases de cuisson, refroidissement

[illegible]