

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 : Jeudi 3 juin 2010 - soir

N° de candidat :

N° de sujet : 8

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Arêtes de poisson	kg	0,150
Rouget barbet (0,200kg)	pce	4
BOUCHERIE		
Chorizo	kg	0,150
Poitrine fumée tranchée	pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Feuille de brick	pce	4
Œuf	pce	5
LÉGUMERIE		
Basilic	botte	0,20
Ciboulette	botte	0,20
Échalote	kg	0,050
Fenouil bulbe	kg	0,250
Oignon gros	kg	0,150
Orange	kg	0,200
Poivron rouge	kg	0,250
Poivron vert	kg	0,250
Pomme de terre Bintje	kg	0,800
Tomate cocktail (0,050 kg)	pce	4
Carotte	kg	0,100
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	kg	0,100
Pignon de pin	kg	0,040
Tapenade	kg	0,050
Vinaigre balsamique	L	0,15
Fond brun lié	kg	0,030
CAVE		
Vin blanc	L	0,20
Noilly Prat	L	0,10
SURGELÉ		
Fève dérobée	kg	0,200

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 : **TARTES AUX POMMES, CRÈME ANGLAISE
AUX ÉPICES**

Pour 8 personnes

LÉGENDE :

SUJET n° 8

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

[illegible]