

**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 : Vendredi 4 juin 2010 - 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 -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Coque	kg	0,600
<b>Dorade (0,500 kg/pce)</b>	<b>pce</b>	<b>2</b>
<b>BOUCHERIE</b>		
Chorizo doux droit	kg	0,100
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	pce	5
<b>LÉGUMERIE</b>		
Basilic	botte	0,25
Carotte	kg	0,400
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	0,350
Ciboulette	botte	0,25
Coriandre	botte	0,25
Échalote	kg	0,150
Fenouil bulbe	kg	0,300
Gingembre frais	kg	0,050
Oignon gros	kg	0,200
Poivron rouge	kg	0,300
Pomme de terre Charlotte	kg	0,500
Romarin	botte	0,25
Tomate cocktail (0,050 kg)	pce	4
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blanche	kg	0,200
Huile d'olive	L	0,20
Olive noire	kg	0,150
<b>CAVE</b>		
Noilly Prat	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...

Plat imposé : **MILLEFEUILLE D'AUBERGINE, HUILE AU BASILIC**

Pour 8 personnes

**LÉGENDE :**

SUJET n° 9

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]

HRE4BRP