

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2013 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : 22 MAI 2013 matin

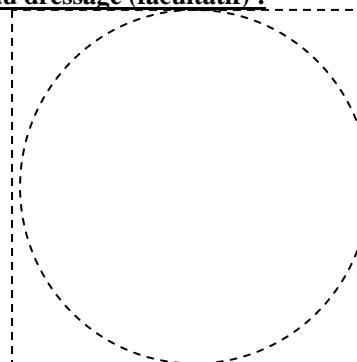
N° de candidat :

N° de sujet :

1**Nom du plat de conception :**- À remplir par le candidat - **4 couverts**

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception (Présentation synthétique). Décrivez les phases techniques de chaque élément. Présentez éventuellement un croquis du dressage de l'assiette (ci-dessous).

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Crépine de porc	Kg	0,150
Jambon cru (tranche)	Pce	6
Filet d'agneau	Kg	0,6
Os d'agneau	Kg	0.2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Lait	L	0,20
Œuf	Pce	6
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Carotte	Kg	0,400
Céleri branche	Kg	0,100
Céleri rave	Kg	0,200
Chou chinois	Pce	0,25
Coriandre fraîche	Botte	0,5
Épinard	Kg	0,300
Germe de soja	Kg	0,150
Gingembre frais	Kg	0,030
Oignon gros	Kg	0,200
Pleurote	Kg	0,250
Pois gourmand	Kg	0,200
Tomate	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,200
Farine de riz	Kg	0,100
Fond de veau brun lié	Kg	0,060
Huile d'arachide	L	0,10
Miel	Kg	0,100
Pâte à filo	Kg	0,100
Sauce soja	L	0,05
Vinaigre de riz	L	0,15
CAVE		
Bière	L	0,20
Jus d'orange	L	0,20

Pièce principale :**Sauce :****Garnitures :****Finitions :****Croquis du dressage (facultatif) :**

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
 Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses, thym, laurier, vinaigre de vin, sucre, farine, etc...

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration

Session 2013

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé :

CHOUX À LA PISTACHE, CRÈME ANGLAISE MENTHOLÉE

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis : ++++++++

N = Nettoyage

— = Phases techniques gestuelles D = Démonstration aux commis

— — — = Phases de cuisson, de refroidissement

SUJET n° 1

[illegible]