

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 : 24 MAI 2013 APRÈS-MIDI

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 -		
CHARCUTERIE		
Coppa	Kg	0,150
POISSONNERIE		
Coque	Kg	1,000
Dorade (0,500 kg/pce)	Pce	2
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,400
Crème liquide	L	0,25
Mascarpone	Kg	0,100
Mozzarella	Kg	0,125
Œuf	Pce	4
Parmesan râpé	Kg	0,050
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	0,5
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,150
Oignon	Kg	0,250
Persil plat	Botte	0,125
Poivron rouge	Kg	0,400
Sauge	Botte	0,25
ÉCONOMAT		
Fond blanc de volaille	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,10
Olive noire à la grecque	Kg	0,100
Riz Arborio	Kg	0,160
SURGELÉS		
Artichaut (fond)	Pce	8
Fève déhoussée	Kg	0,300
CAVE		
Vin blanc	L	0,15

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...

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).

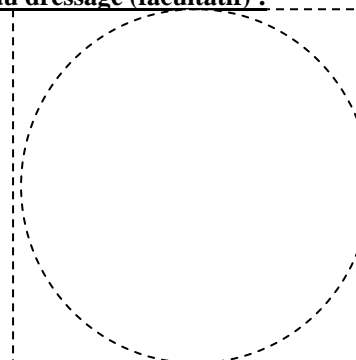
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

SOUPE THAÏ AU POULET ET À L'ŒUF DE CAILLE

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° 6

[illegible]