

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 : 27 MAI 2013 MATIN

N° de candidat :

N° de sujet :

7

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		
Carré d'agneau 8 côtes (1 kg)	Pce	1
Crépine de porc	Kg	0,200
Poitrine fumée (tranche)	Pce	6
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,050
Crème liquide	L	0,20
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,100
Artichaut	Pce	4
Aubergine	Kg	0,250
Basilic	Botte	1
Carotte	Kg	0,100
Citron vert	Pce	2
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,040
Oignon	Kg	0,150
Pleurote	Kg	0,150
Poivron rouge	Kg	0,200
Tomate	Kg	0,300
ÉCONOMAT		
Abricot sec	Kg	0,020
Amande hachée	Kg	0,020
Feuille de brick	Pce	4
Fond de veau brun lié	Kg	0,020
Huile d'olive	L	0,20
Lait de coco	L	0,40
Semoule à couscous	Kg	0,125
Raisin de Corinthe	Kg	0,020
SURGELÉS		
Fève déhossée	Kg	0,200
CAVE		
Vin blanc	L	0,20

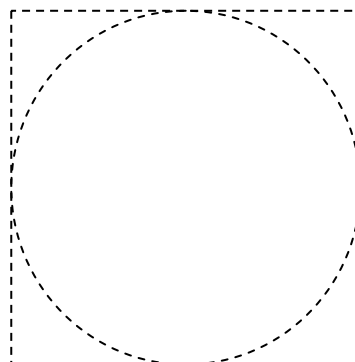
Pièce principale :

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...

Plat imposé :

RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES ET JAMBON CRU.

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° 7

[illegible]