

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 APRÈS-MIDI

N° de candidat :

N° de sujet :
8

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		
Aileron de volaille	Kg	0,250
Magret (filet) de canard	Pce	2
Poitrine fumée	Kg	0,150
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,50
Œuf	Pce	5
Tomme de Savoie	Kg	0,080
LÉGUMERIE		
Asperge verte	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,300
Céleri boule	Kg	0,400
Cerfeuil	Botte	0,5
Champignon de Paris	Kg	0,250
Choux vert frisée	Kg	0,200
Courgette	Kg	0,200
Échalote	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,300
Poireau	Kg	0,250
Tomate (0,060 kg/pce)	Pce	5
ÉCONOMAT		
Chapelure blonde	Kg	0,300
Fécule de maïs	Kg	0,050
Fond de veau lié	Kg	0,050
Huile d'olive	L	0,20
Huile Tournesol	L	0,20
Miel	Kg	0,100
Noisette décortiquée	Kg	0,050
Semoule de maïs (polenta)	Kg	0,200
Vinaigre de vin rouge	L	0,20
SURGELÉS		
Airelle	Kg	0,080

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...

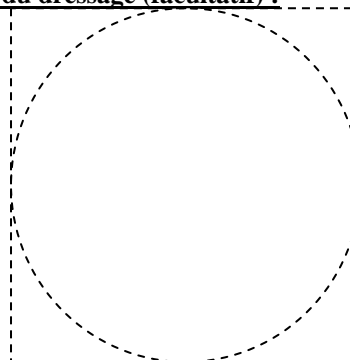
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



TARTELETTES AUX FRAISES

1

Commis : ++++++++

N = Nettoyage

— = Phases techniques gestuelles D = Démonstration aux commis

— — — = Phases de cuisson, de refroidissement

[illegible]