

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 : 28 MAI 2013 APRÈS-MIDI

N° de candidat :

**N° de sujet :
10**

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Saumon (filet de) avec peau	Kg	0,600
Langoustine 20/30	Kg	0,500
BOUCHERIE		
Chorizo doux	Kg	0,050
Poitrine fumée tranchée	Kg	0,080
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,20
Œuf	Pce	4
Ossau Iraty frais	Kg	0,150
LÉGUMES		
Ail	Kg	0,010
Asperge verte	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,200
Coriandre fraîche	Botte	0,5
Courgette	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,040
Épinard frais	Kg	0,300
Oignon	Kg	0,150
Orange	Kg	0,250
Poivron rouge	Kg	0,400
Tomate	Kg	0,300
ÉCONOMAT		
Amande concassée	Kg	0,020
Huile d'olive	L	0,10
Miel liquide	Kg	0,040
Piment d'Espelette	Kg	0,020
Pruneau dénoyauté	Kg	0,100
Riz rond	Kg	0,100
Vinaigre balsamique	L	0,05
CAVE		
Vin blanc	L	0,10

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).

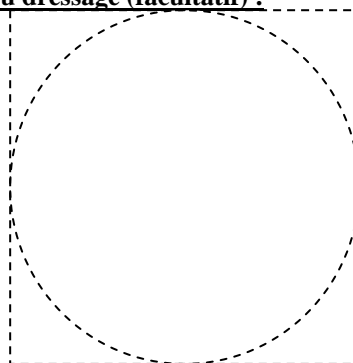
Pièce principale :

Garnitures :

Sauce :

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 :

MILLÉFEUILLE CROUSTILLANT AUX FRAMBOISES, CRÈME

DIPLOMATE

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° 10

[illegible]