

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2014 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : MARDI 20 MAI 2014
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 2

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Bar de 0,6/0,8 Kg	pce	1
Crevette bouquet	Kg	0,150
Moule de bouchot	Kg	0,800
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,30
Fromage de chèvre frais	Kg	0,100
Lait	L	0,25
Œuf	pce	4
LÉGUMERIE		
Champignon de Paris	Kg	0,250
Chou-fleur	Kg	0,600
Ciboulette	botte	0,25
Échalote	Kg	0,100
Épinard	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Oignon nouveau	botte	1
Persil plat	botte	0,25
Pomme Golden	Kg	0,500
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,200
Galette de sarrasin	pce	2
Safran	Kg	pm
SURGELÉS		
Artichaut (fond de 50 g)	Kg	0,200
CAVE		
Cidre brut	L	0,30
Vin blanc	L	0,30

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante
 (à l'exception des fonds déshydratés) : thym, laurier, épices
 courantes, sucre, farine, huiles, concentré de tomate, ...

Descriptif PROFESSIONNEL du plat de conception
 (Présentation synthétique). Vous ferez un croquis du
 dressage de votre assiette et expliquerez les phases
 techniques de chaque élément.

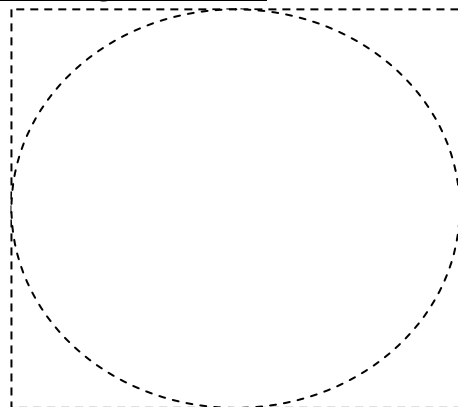
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

CHOUX CHANTILLY AUX FRAISES

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

..... = commis (C1- C2)

N = nettoyage

———— = phases techniques gestuelles

D = démonstration aux commis

----- = phases de cuisson, refroidissement

SUJET n° 2

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations
Plat imposé																				
1.1 Réaliser les pesées.																				
1.2 Confectionner la pâte à choux.																				
1.3 Coucher et cuire les choux.																				
1.4 Monter la crème Chantilly.																				
1.5 Tailler les fraises en dés.																				
1.6 Confectionner le caramel.																				
1.7 Glacer les choux au caramel.																				
1.8 Garnir les choux.																				
1.9 Dresser, envoyer.																				
Plat de conception	À remplir par le candidat																			
2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS