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 : **MERCREDI 21 MAI 2014 - matin**

N° de candidat :

N° de sujet : 3

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	**U**	**Quantité**
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Coque	Kg	0,200
Dorade grise de 0,500 kg/pce	pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Carotte	Kg	0,300
Coriandre fraîche	botte	0,5
Échalote	Kg	0,100
Germe de soja	Kg	0,200
Gingembre frais	Kg	0,020
Oignon nouveau	botte	1
Oignon rouge	Kg	0,100
Pak Choi	Kg	0,400
Persil plat	botte	0,5
Pois gourmand	Kg	0,150
Shitaké frais	Kg	0,250
ÉCONOMAT		
Feuille de brick	pce	4
Huile de tournesol	L	0,10
Riz Basmati	Kg	0,200
Sauce soja	L	0,05
Sésame blanc	Kg	0,030
Tofu égoutté	Kg	0,150
Vinaigre de riz	L	0,10
Wasabi	Kg	pm
CAVE		
Vin blanc	L	0,25

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) :

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

ANNEXE n° 1bis FICHE de PLANIFICATION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé **:**

QUICHE AUVERGNATE

Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

…… = commis (C1- C2)
——— = phases techniques gestuelles
– – – – – – – = phases de cuisson, refroidissement
N = nettoyage
D = démonstration aux commis

SUJET n° 3

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations
Plat imposé																**ÉPREUVE ORALE : ÉVALUATION DU PLAT DU COMMIS**				
1.1 Réaliser la pâte brisée. Réserver.																				
1.2 Tailler les éléments de la garniture.																				
1.3 Étuver le chou et sauter les lardons.																				
1.4 Tailler la fourme d'Ambert.																				
1.5 Foncer 2 cercles, chiqueter.																				
1.6 Confectionner l'appareil à crème prise.																				
1.7 Garnir les quiches.																				
1.8 Cuire les quiches.																				
1.9 Dresser et 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																				