

**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 -**  
**après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 4

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER</b> Denrées disponibles	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Coppa tranchée	Kg	0,100
<b>POISSONNERIE</b>		
Rouget barbet (0,200 Kg/pce)	pce	4
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
Feuille de brick	pce	5
Mascarpone	Kg	0,100
Œuf	pce	4
Parmesan râpé	Kg	0,080
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Asperge verte	Kg	0,500
Basilic	botte	0,50
Ciboulette	botte	0,25
Citron vert	Kg	0,100
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,100
Fenouil	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,200
Oignon nouveau	botte	1
Romarin frais	botte	0,25
Tomate cocktail (0,025 kg/pce)	Kg	0,200
<b>ÉCONOMAT</b>		
Fumet de poisson	L	0,75
Huile d'olive	L	0,10
Riz Arborio	Kg	0,150
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	L	0,20

*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.

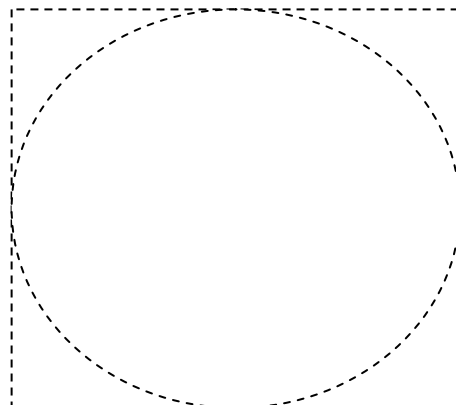
**Pièce principale :**

**Sauce :**

**Garnitures :**

**Finitions :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



Plat imposé :

**TARTE AU CHOCOLAT ET CAMEL AU BEURRE  
SALÉ, CRÈME ANGLAISE VANILLE**

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° 4

Phases Techniques	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	Observations
<b>Plat imposé</b>																				
1.1 Réaliser la pâte brisée sucrée.																				
1.2 Foncer 2 cercles à tarte.																				
1.3 Cuire les tartes à blanc.																				
1.4 Cuire le caramel, décuire, ajouter le beurre demi sel.																				
1.5 Couler le caramel dans les fonds de tarte cuits.																				
1.6 Réaliser une crème anglaise.																				
1.7 Confectionner la ganache.																				
1.8 Garnir les tartes de ganache.																				
1.9 Dresser, envoyer.																				
<b>Plat de conception</b>	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