

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 : JEUDI 22 MAI 2014 –
après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Foie de volaille	Kg	0,125
Lard fumé tranché	Kg	0,100
Pintade cuisse (0,250 Kg/pce)	pce	4
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,25
Gruyère râpé	Kg	0,125
Œuf	pce	4
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Artichaut gros	pce	4
Carotte	Kg	0,200
Carotte fane	Kg	0,500
Cerise	Kg	0,200
Ciboulette	botte	0,25
Citron	Kg	0,150
Courgette	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,100
Oignon gros	Kg	0,200
Orange	pce	2
Tomate TV	Kg	0,150
ÉCONOMAT		
Fond brun lié	Kg	0,060
Miel	Kg	0,100
Pain de mie	Kg	0,100
Sucre semoule	Kg	0,100
Vinaigre de cidre	L	0,20
CAVE		
Guignolet	L	0,10
Jus d'orange	L	0,25
Kirsch	L	0,10
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.

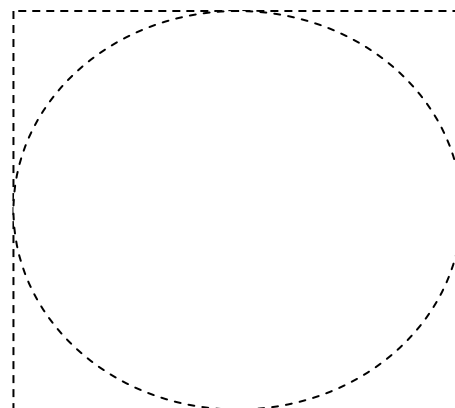
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

TARTELETTES AUX NOISETTES ET MYRTILLES

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°6

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 la pâte brisée sucrée, réserver.																				
1.2 Réaliser une crème de noisette.																				
1.3 Foncer les cercles.																				
1.4 Garnir de crème de noisette.																				
1.5 Cuire au four, refroidir.																				
1.6 Garnir avec les myrtilles.																				
1.7 Mettre au point le nappage.																				
1.8 Napper les tartelettes.																				
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