

**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 : VENDREDI 23 MAI 2014 - matin**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 7**

**Nom du plat de conception :**

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Écrevisse	Kg	0,300
Dos de cabillaud	Kg	0,600
Moule de bouchot	Kg	0,500
<b>BOUCHERIE</b>		
Poitrine fumée	Kg	0,200
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre doux	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,25
Œuf	pce	3
<b>LÉGUMERIE</b>		
Aneth	botte	0,125
Carotte	Kg	0,300
Champignon de Paris	Kg	0,250
Chou vert frisé	Kg	0,400
Échalote	Kg	0,100
Navet rond	Kg	0,200
Oignon gros	Kg	0,150
Poireau	Kg	0,150
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,500
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blonde	Kg	0,100
Concentré de tomate	Kg	0,020
Fumet de poisson	Kg	0,030
Pâte à raviole Wonton	pce	16
<b>CAVE</b>		
Cognac	L	0,10
Vin blanc	L	0,20
Vin rouge	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.

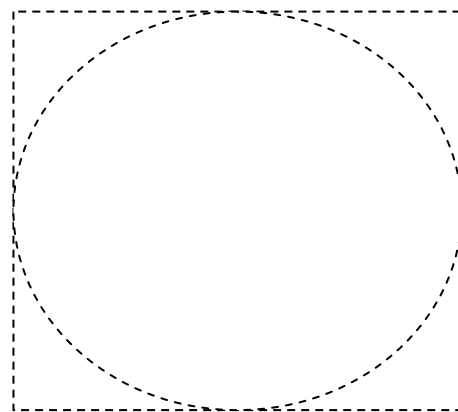
**Pièce principale :**

**Sauce :**

**Garnitures :**

**Finitions :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



Plat imposé :

**BROCHETTE DE VOLAILLE FAÇON TANDOORI**

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° 7

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 Préparer les légumes.																				
1.2 Tailler les cubes de dinde.																				
1.3 Mariner les cubes de dinde																				
1.4 Tailler les légumes du ragoût																				
1.5 Monter les brochettes.																				
1.6 Cuire le ragoût de légumes.																				
1.7 Cuire le riz pilaf.																				
1.8 Sauter les brochettes de volaille.																				
1.9 Dresser.																				
<b>Plat de conception</b>																				
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