

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 –
après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 8

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Blanc de dinde	Kg	0,200
Suprême de poulet fermier	pce	4
POISSONNERIE		
Écrevisse	Kg	0,250
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Bûche de chèvre	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,50
Fromage bleu	Kg	0,100
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,050
Champignon de Paris	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,100
Estragon	botte	0,25
Navet rond	Kg	0,400
Oignon gros	Kg	0,200
Persil plat	botte	0,25
Poivron vert	Kg	0,150
Pomme de terre bintje	Kg	0,500
Tomate TV	Kg	0,100
SURGELÉ		
Petit pois surgelés	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Amande hachée	Kg	0,100
Chapelure	Kg	0,100
Fond blanc de volaille	Kg	0,060
CAVE		
Cognac	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.

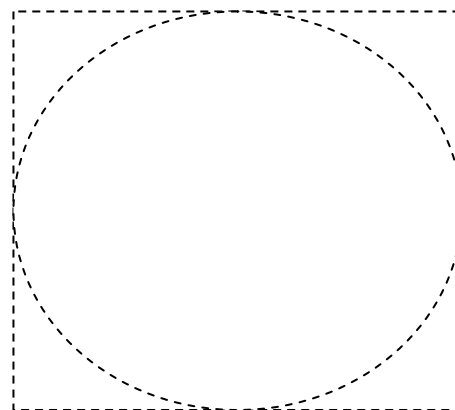
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

JALOUSIE AUX POIRES, SAUCE CARAMEL

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° 8

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 Peler les poires, couper en deux.																				
1.2 Pocher les poires au sirop.																				
1.3 Réaliser une crème d'amande.																				
1.4 Monter la jalousie.																				
1.5 Cuire la jalousie.																				
1.6 Réaliser la sauce caramel.																				
1.7 Mettre au point le nappage.																				
1.8 Napper la jalousie.																				
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