

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 : LUNDI 26 MAI 2014 - matin

N° de candidat :

N° de sujet : 9

Nom du plat de conception :

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

| PANIER Denrées disponibles | U | Quantité |
|--------------------------------------|----------|-----------------|
| - Rayer les denrées non choisies - | | |
| BOUCHERIE | | |
| Filet Mignon de porc | Kg | 0,600 |
| | | |
| CRÈMERIE | | |
| Beurre | Kg | 0,100 |
| Lait | L | 0,50 |
| Œuf | pce | 4 |
| | | |
| LÉGUMERIE | | |
| Ail | Kg | 0,050 |
| Ananas | pce | 0,25 |
| Carotte | Kg | 0,200 |
| Ciboulette | botte | 0,25 |
| Oignon gros | Kg | 0,200 |
| Oignon rouge | Kg | 0,120 |
| Poire | pce | 2 |
| Pois gourmand | Kg | 0,200 |
| Pomme de terre Charlotte | Kg | 0,500 |
| Tomate TV | Kg | 0,200 |
| | | |
| ÉCONOMAT | | |
| Abricot sec | Kg | 0,100 |
| Amande effilée | Kg | 0,100 |
| Fond de veau brun lié | Kg | 0,060 |
| Polenta précuite | Kg | 0,150 |
| Pruneau dénoyauté | Kg | 0,100 |
| Raisin sec blond | Kg | 0,100 |
| Vinaigre de cidre | L | 0,10 |
| Feuille de brick | pce | 5 |
| | | |
| CAVE | | |
| Rhum ambré | L | 0,05 |
| Vin blanc | L | 0,10 |
| | | |
| | | |

*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.

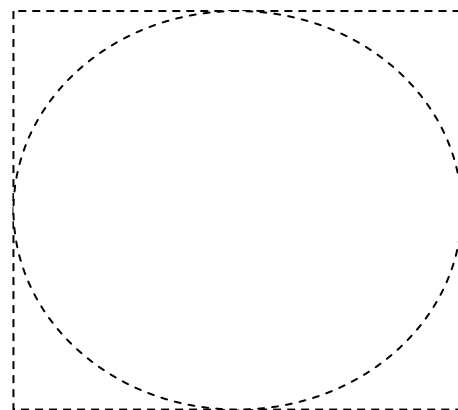
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

ŒUFS POCHÉS FLORENTINE

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°9

| 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 Laver, équeuter les épinards. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 Peler, dégermer, hacher finement l'ail. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 Sauter les épinards. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.4 Pocher les œufs, rafraichir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 Réaliser la sauce Mornay. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6 Garnir les plats à œufs. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7 Gratiner au four. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.8 Décorer. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.9 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