

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 –
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 10

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Chorizo	Kg	0,100
Épaule d'agneau désossée	Kg	0,800
Jambon fumé tranche	Kg	0,120
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,020
Aubergine	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,080
Céleri branche	Kg	0,050
Cerfeuil	botte	0,125
Courgette	Kg	0,200
Fenouil	Kg	0,100
Oignon gros	Kg	0,150
Oignon rouge	Kg	0,100
Persil plat	botte	0,125
Poivron jaune	Kg	0,120
Poivron rouge	Kg	0,120
Poivron vert	Kg	0,120
Tomate garniture 80g	pce	4
ÉCONOMAT		
Feuille de brick	pce	6
Fond brun clair	Kg	0,030
Graine de sésame	Kg	0,040
Miel	Kg	0,040
Pois chiche cuit	Kg	0,100
Semoule grain moyen	Kg	0,160
CAVE		
Vin rouge	L	0,25
SURGELÉS		
Fève déhoussée	Kg	0,120

*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.

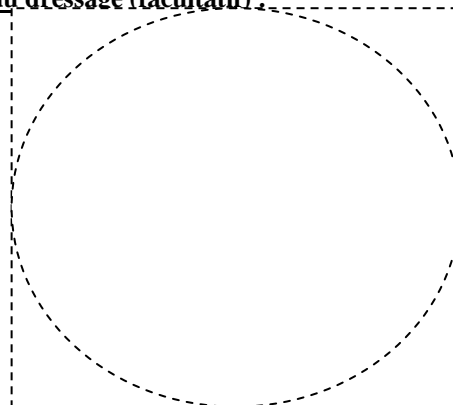
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

VERRINE PISTACHES ET FRAISES

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° 10

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 le biscuit.																				
1.2 Cuire le biscuit.																				
1.3 Réaliser la crème pâtissière. Ajouter le beurre. Refroidir.																				
1.4 Tailler les fraises.																				
1.5 Cuire le sirop.																				
1.6 Terminer la crème mousseline.																				
1.7 Détailler le biscuit.																				
1.8 Garnir les verrines.																				
1.9 Décorer et 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