

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 : MARDI 27 MAI 2014 –
après-midi**

N° de candidat :

N° de sujet : 12

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Crépine	Kg	0,200
Filet de dinde	Kg	0,150
Râble de lapin 0,350 Kg/pce	pce	2
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,25
LÉGUMERIE		
Aubergine	Kg	0,300
Courgette	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,100
Fenouil	pce	1
Persil plat	botte	0,125
Poivron rouge	Kg	0,150
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,600
Romarin	botte	0,125
Salade roquette	Kg	0,100
Tomate cocktail 0,030 Kg/p	pce	5
ÉCONOMAT		
Citron confit au sel	pce	0,5
Fond brun lié	Kg	0,030
Huile olive	L	0,20
Pignon de pin	Kg	0,050
Tapenade noire	Kg	0,050
CAVE		
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.

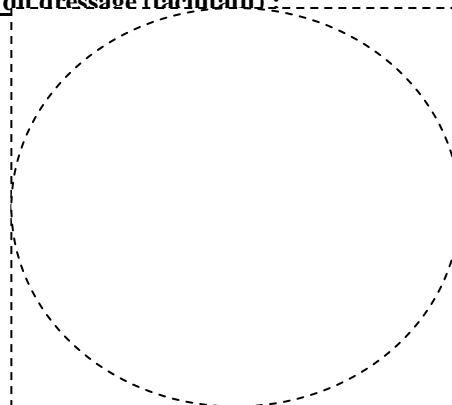
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé :

TARTE AUX POMMES CARAMELISÉES

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° 12

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.																				
1.2 Eplucher et tailler les pommes.																				
1.3 Sauter, caraméliser et flamber les pommes.																				
1.4 Foncer les cercles, reposer.																				
1.5 Élaborer l'appareil à crème prise.																				
1.6 Garnir et cuire les tartes.																				
1.7 Réaliser la crème anglaise.																				
1.8 Décorer les tartes.																				
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