

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : MERCREDI 27 MAI 2015 –
Après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 4

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,100
POISSONNERIE		
Crabe vert/Etrille	Kg	0,400
Crevette rose	Kg	0,200
Filet de merlan	Kg	0.500
CRÈMERIE		
Beurre salé	kg	0,125
Crème liquide	L	0,50
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Artichaut gros	Pce	4
Asperge verte	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,200
Chou fleur	Kg	0,300
Chou vert frisé	Kg	0,300
Citron	Pce	1
Épinard	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,100
Poireau	Kg	0,300
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600
Tomate TV	Kg	0,200
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,300
Fumet de poisson déshydraté	Kg	0,030
Haricot blanc cuit (bte 4/4)	Bte	0,5
CAVE		
Calvados	L	0,05
Cidre	L	0,10
Vin blanc	L	0,10

Seront mis à votre disposition les produits d'épicerie courante :
 Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses,
 thym, laurier, vinaigre de vin, sucre, farine, etc...

Descriptif PROFESSIONNEL
 du plat de conception (Présentation synthétique)

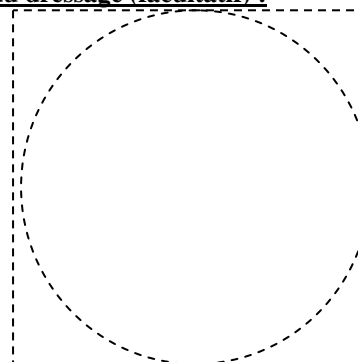
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 1bis

FICHE de PLANIFICATION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

Plat imposé : **TOURTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS**
Pour 8 personnes

Vous avez la possibilité d'utiliser la légende suivante :

Commis :

N = Nettoyage

= Phases techniques gestuelles

D = Démonstration aux commis

— — — = Phases de cuisson, de refroidissement

SUJET n° 4

[illegible]