

**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 : JEUDI 28 MAI 2015 - matin**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 5**

**Nom du plat de conception :**

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

<b>PANIER</b> <b>Denrées disponibles</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>BOUCHERIE</b>		
Aileron de volaille	Kg	0,250
<b>Râble de lapereau (0,350 kg/pce)</b>	<b>Pc</b>	<b>2</b>
Pancetta (tranche fine)	Kg	0,100
Crépine	Kg	0.100
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Parmesan bloc	Kg	0,100
Crème liquide	L	0,35
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,02
Carotte	Kg	0,300
Ciboulette	Botte	0,25
Échalote	Kg	0.050
Épinard frais	Kg	0,300
Oignon gros	Kg	0,200
Pleurote	Kg	0,300
Poivron rouge	Kg	0,400
<b>ÉCONOMAT</b>		
Abricot sec	Kg	0,050
Chapelure blonde	Kg	0,100
Figue sèche	Kg	0,050
Olive verte dénoyautées	Kg	0,050
Polenta (semoule de maïs)	Kg	0,125
<b>CAVE</b>		
Cognac	L	0,05
Vin blanc	L	0,10
<b>SURGELÉS</b>		
Asperge verte	Kg	0,150
Écrevisse	Kg	0,250

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)

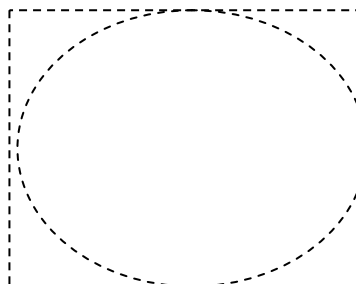
**Pièce principale :**

**Sauce :**

**Garnitures :**

**Finitions :**

**Croquis du dressage (facultatif) :**



*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...

Plat imposé : **PETITS CHOUX AUX RILLETES DE MAQUEREAU**  
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° 5

[illegible]