

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 –
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 6

Nom du plat de conception :

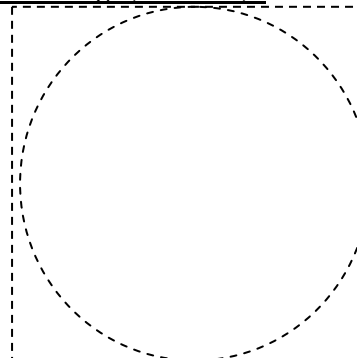
- À remplir par le candidat - **4 couverts**

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Cuisse de canette	Pce	4
Chair à saucisse	Kg	0,100
Chorizo	Kg	0,100
Crépine	Kg	0,200
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	L	0,25
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Ananas	Pce	0,500
Carotte	Kg	0,300
Citronnelle	Tige	2
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Gingembre frais	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Orange	Kg	0,400
Patate douce	Kg	0,600
Pois gourmand	Kg	0,200
Tomate TV	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Farine	Kg	0,100
Huile d'olive	L	0,050
Miel	Kg	0,050
Pignon	Kg	0,050
Sucre semoule	Kg	0,100
Fond brun lié PAI	Kg	0,040
Vinaigre vin	L	0,100
CAVE		
Rhum	L	0,05
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 etc...

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Pièce principale :Sauce :Garnitures :Finitions :Croquis du dressage (facultatif) :

	Pour 8 personnes
--	------------------

Commis :

N = Nettoyage

= Phases techniques gestuelles D = Démonstration aux commis

— — — = Phases de cuisson, de refroidissement

SUJET n° 6

[illegible]