

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 : VENDREDI 29 MAI 2015
matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Merlan (filet sans peau)	Kg	0,200
Moule de bouchot	Kg	1,000
Saumon (filet avec peau)	Kg	0,600
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,250
Œuf	Pce	4
LÉGUMERIE		
Asperges vertes	Kg	0,200
Carotte fane	Kg	0,300
Cèleri branche	Kg	0,100
Champignon de Paris	Kg	0,250
Échalote	Kg	0,050
Fenouil (bulbe)	Kg	0,400
Navet fane	Kg	0,300
Oignon grelot	Kg	0,150
Persil plat	Botte	0,5
Pois gourmand	Kg	0,120
Poivron rouge	Kg	0,120
ÉCONOMAT		
Chapelure blanche	Kg	0,100
Fumet poisson PAI	Kg	0,020
Lait de coco	Kg	0,200
Riz long	Kg	0,200
Sésame blanc (graine)	Kg	0,030
CAVE		
Noilly Prat	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)

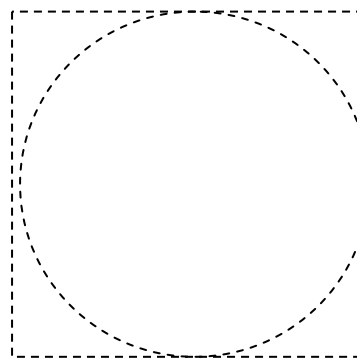
Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :



Plat imposé : **TARTE MÉDITERRANÉENNE**

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° 7

[illegible]