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**
après-midi

N° de candidat :

N° de sujet : 8

Nom du plat de conception :

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

PANIER **Denrées disponibles**	**U**	**Quantité**
- Rayer les denrées non choisies -		
POISSONNERIE		
Bar d'élevage 0,500 Kg/Pce	Pce	2
Coque	Kg	0.500
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,250
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,040
Basilic	Botte	0,125
Carotte	Kg	0,250
Chou Pak choï	Kg	0,200
Citron vert	Pce	2
Coriandre fraîche	Botte	0,25
Échalote	Kg	0,030
Germes de soja	kg	0,200
Gingembre	Kg	0,040
Mangue	Pce	1
Oignon cébette	Botte	1
Shitaké champignons	Kg	0.150
ÉCONOMAT		
Feuille de riz	pc	4
Huile de sésame	L	0.05
Moutarde wasabi	Kg	0,010
Lait de coco	L	0,15
Riz Thaï	kg	0,150
Sauce soja	L	0,05
Vermicelle chinois	Kg	0,100
Vinaigre de riz	L	0,10
CAVE		
Noilly Prat	L	0,050
Vin blanc	L	0,100

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, huile etc…

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

Pièce principale :

Sauce :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif) :

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 **: SALADE DE LÉGUMES MARINÉS,**
BROCHETTE DE VOLAILLE AU CITRON
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° 8

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 Préparations préliminaires.																				
1.2 Réaliser et mariner les brochettes.																				
1.3 Tailler les légumes.																				
1.4 Sauter et mariner les légumes.																				
1.5 Façonner et cuire les torsades.																				
1.6 Préparer les éléments de finition.																				
1.7 Sauter les brochettes.																				
1.8 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																				