

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Jeudi 22 Mai 2008
Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

Nom du plat de conception :

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

PANIER Denrées disponibles	U	QUANTITE
POISSONNERIE		
Dorade (2 x 0,400 kg)	kg	0,800
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,300
Crème liquide	l	0,15
Lait	l	0,15
Feuille de brick	pièce	5
Œuf	pièce	4
LÉGUMERIE :		
Ail	kg	0,050
Basilic	botte	0,25
Carotte	kg	0,150
Citron	pièce	1
Courgette	kg	0,250
Échalote	kg	0,150
Épinard	kg	0,200
Fenouil mini (4 pièces)	kg	0,300
Gros oignon	kg	0,150
Persil plat	botte	0,25
Poivron rouge	kg	0,125
Poivron vert	kg	0,125
Pomme de terre BF15	kg	0,500
Romarin	botte	0,20
Tomate TV	kg	0,400
ÉCONOMAT :		
Câpre au vinaigre	kg	0,030
Huile d'arachide	l	0,20
Huile d'olive	l	0,25
CAVE :		
Alcool anisé	l	0,02
Vin blanc	l	0,10

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

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

