

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**  
**ANNEXE n° 1**

FICHE DE CONCEPTION      Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

**DATE : Mardi 1<sup>er</sup> juin 2010 - matin**

**N° de candidat :**

**N° de sujet : 3**

**Nom du plat de conception :**

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

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique).  
Vous pouvez utiliser la structure suivante : pièce  
principale, sauce, garnitures, finition).

<b>BOUCHERIE</b>		
Selle d'agneau (1,2 kg)	pce	1
Merguez	pce	2
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Œuf	pce	4
<b>LÉGUMERIE</b>		
Aubergine	kg	0,500
Carotte	kg	0,500
Courgette	kg	0,250
Fenouil	kg	0,400
Navet rond	kg	0,250
Oignon gros	kg	0,300
Persil plat	botte	0,25
Poivron rouge	kg	0,400
Tomate TV	kg	0,400
<b>ÉCONOMAT</b>		
Abricot sec	kg	0,050
Farine	kg	0,200
Feuille de brick	pce	5
Huile d'olive	L	0,50
Jus d'agneau	kg	0,020
Maïzena	kg	0,100
Pain de mie	pce	0,250
Pistache mondée	kg	0,050
Pois chiche	Bte 4/4	0,25
Raisin de Corinthe	kg	0,050
Raz el hanout	kg	0,010
Semoule à couscous	kg	0,150
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	L	0,20

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

