

HRE4BRP**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2001 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1**

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : 2001

N° de candidat :

N° de sujet : **8**

Nom du plat de conception :

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

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
BOUCHERIE		
Lard fumé tranché	Kg	0,120
POISSONNERIE		
Truite de mer (pièce)	Kg	1,200
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,150
Crème liquide	Litre	0,30
Œuf	Pièce	6
Lait	Litre	0,25
LÉGUMERIE		
Carotte	Kg	0,250
Cerfeuil	Botte	0,25
Courgette	Kg	0,250
Echalote	Kg	0,100
Oignons grelots	Kg	0,125
Oignon gros	Kg	0,250
Pleurotte	Kg	0,150
Poireau	Kg	0,150
Pomme de terre BF 15	Kg	0,400
Tomate TV	Kg	0,250
ÉPICERIE		
Beurre d'anchois	Kg	0,050
Concentré de tomate	Kg	PM
Farine	Kg	0,300
Fond de veau brun lié	Litre	0,25
Mignonnette	Kg	PM
Piment de Cayenne	Kg	PM
Sucre semoule	Kg	PM
Thym, laurier	Kg	PM
CAVE		
Vin rouge	Litre	0,60

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

