

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2007 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE : Jeudi 24 mai 2007 soir

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 -		
BOUCHERIE		
Longe de veau	Kg	0,800
Poitrine fumée	Kg	0,100
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème fleurette	L	0,20
Lait	L	0,10
Œuf	Pce	2
Parmesan bloc	Kg	0,100
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,025
Ananas frais	Kg	0,200
Carotte	Kg	0,200
Citron	Pce	2
Courgette	Kg	0,300
Échalote	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,300
Pomme golden	Pce	1
Tomate petite (0,060 kg)	Pce	4
ÉPICERIE		
Abricot sec	Kg	0,100
Amande émondée	Kg	0,080
Fond blanc de volaille	L	0,50
Fond brun clair	L	0,50
Huile d'olive	L	0,10
Moutarde ancienne	Kg	0,050
Pâte à filo	Pce	4
Raisin de Corinthe	Kg	0,050
Riz long	Kg	0,200
Sucre semoule	Kg	0,100
Vinaigre balsamique	L	0,05
CAVE		
Vin blanc	L	0,40
Vin rouge	L	0,20

Descriptif PROFESSIONNEL
du plat de conception (Présentation synthétique)

