BTS Hôtellerie – Restauration **Option B ; Art culinaire de la table et du service**

ANNEXE N°1 : FICHE DE CONCEPTION et de PLANIFICATION Epreuve pratique de GENIE CULINAIRE

Plat imposé : pour 8 personnes

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																				
1.2																				
1.3																				
1.4																				
1.5																				
1.6																				
1.7																				
1.8																				
1.9																				
Plat de Conception **A remplir par le candidat**																				
2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				