

## ANNEXE n° 1

FICHE DE CONCEPTION

Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

DATE :

Matin

N° de candidat :

N° de sujet : 7

Nom du plat de conception :

- À remplir par le candidat - 4 couverts

PANIER Dénrées disponibles	U	Quantité
- Rayer les denrées non choisies -		
<b>POISSONNERIE</b>		
Arêtes de poisson	Kg	0,300
Filet de merlan	Kg	0,150
Truite saumonée de 1,200 Kg	Pièce	1
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide UHT	Litre	0,50
Oeufs	Pièce	5
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,015
Champignon de Paris	Kg	0,250
Carotte	Kg	0,150
Cerfeuil	Botte	1/8
Citron	Kg	0,200
Courgette	Kg	0,500
Épinard	Kg	0,200
Persil	Botte	1/8
Poireau	Kg	0,250
Poivron rouge	Kg	0,300
Pomme de terre BF 15	Kg	1,000
Tomate TV	Kg	0,350
Tomate de 0,080 Kg	Pièce	4
Echalote	Kg	0,050
Oignon gros	Kg	0,100
<b>ÉPICERIE</b>		
Farine	Kg	0,100
Pâte feuilletée surgelée	Kg	0,250
<b>CAVE</b>		
Noilly Prat	Litre	0,10
Vin blanc	Litre	0,10

Descriptif PROFESSIONNEL  
du plat de conception (Présentation synthétique)

