

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2009)

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE « HÔTELLERIE »

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2h20

Préparation écrite : 15 minutes

Partie pratique : 2 heures (envoi compris)

Présentation orale du plat : 5 minutes

À partir des denrées mises à votre disposition, vous devez, pour **4 couverts** :

- Piquer une queue de lotte
- Marquer un fonds brun de volaille
- Élaborer une garniture à base d'appareil à crêpes
- Dresser sur assiette

La fiche descriptive et d'organisation est à compléter par le candidat.

DENRÉES PAR CANDIDAT

DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ
<u>Boucherie</u>		
Chorizo	Kg	0,080
Os de volaille	Kg	0,300
Poitrine fumée tranchée fine	Kg	0.080
<u>Poissons</u>		
Queue de lotte (1kg minimum)	Pce	1
<u>Crèmerie</u>		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,20
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	2
Parmesan entier	Kg	0.100
<u>Légumerie</u>		
Ail	Gousse	2
Cèleri rave	Kg	0.180
Cerfeuil	Botte	1/4
Champignons	Kg	0.250
Citron	Kg	0.100
Courgettes	Kg	0.300
Échalotes	Kg	0.150
Épinards	Kg	0.200
Oignons cebette	Pce	4
Oignons gros	Kg	0.100
Pois gourmands	Kg	0.200
Pommes de terre ratte	Kg	0.600
Romarin	Botte	¼
Tomates garniture 70 gr	Pce	4
<u>Économat</u>		
Arôme patrelle	L	PM
Farine	Kg	0.300
Fond brun clair	L	1/2
Huile d'olive	L	0.100
Mie de pain	Kg	0.100
Poivre du moulin et en grains	Kg	PM
Quinoa	Kg	0.160
Sel fin et gros	Kg	PM
Sucre morceaux	Kg	PM
Thym, laurier	Botte	PM
<u>Cave</u>		
Vin rouge	L	0,250

« **PRODUCTION CULINAIRE** »

FICHE DESCRIPTIVE ET PROGRESSION DE VOTRE PRÉPARATION
(Durée : 15 minutes)

GRILLE D'ÉVALUATION
« PRODUCTION CULINAIRE »
SESSION 2009

CRITÈRES D'ÉVALUATION	BARÈME	N° candidat					OBSERVATIONS
		1	2	3	4	5	
Réflexion Organisation écrite/20						
Tenue du poste / Hygiène Organisation du travail/20						
Préparations préliminaires Tailles de base/20						
<i>Techniques mises en œuvre</i> Piquer une queue de lotte Marquer un fonds de volaille Garniture base crêpes/10/10/10						
Fonds et sauces Respect des cuissons/30						
Respect de l'horaire/10						
Présentation/20						
Dégustation/30						
Présentation orale du plat/20						
NOTE GÉNÉRALE/200						

MEMBRES DE LA COMMISSION

ÉMARGEMENT