

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°3

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

À l'aide de la fiche technique jointe, vous devez réaliser, pour quatre personnes :

CASSOLETTE DE COQUILLAGES ET SAUMON

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Moules de Bouchot	kg	0,500	5,00 €	2,50 €
Palourdes	kg	0,500	10,60 €	5,30 €
Saumon en filet	kg	0,250	3,98 €	1,00 €
CRÈMERIE				
Beurre	kg	0,130	0,06 €	0,01 €
Crème liquide	l	0,050	6,11 €	0,31 €
Jaune d'œuf	kg	1		
LÉGUMERIE				
Ail	kg	0,020	1,11 €	0,02 €
Echalote	kg	0,040	0,98 €	0,04 €
Persil plat	Botte	1/8	1,55 €	0,19 €
Champignons de Paris	kg	0,150	3,00 €	0,45 €
Citron jaune	Pce	1/4	3,20 €	0,80 €
Poireau	kg	0,200	1,51 €	0,30 €
ÉCONOMAT				
Farine	kg	0,030	0,60 €	0,02 €
Curry	kg	pm	1,68 €	pm
Pavot bleu	kg	0,002	16,80 €	0,03 €
Sel fin	kg	pm	2,54 €	pm
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm
Thym, laurier	kg	0,020	1,13 €	0,02 €
Fumet de poisson	l	0,500	pm	pm
SURGELÉ				
Feuilletage	Pce	1/8	1,57 €	0,20 €
CAVE				
Vin blanc	l	0,300	1,50 €	0,45 €
			S/TOTAL	11,64 €
			Assaisonnement 2%	0,23 €
			TOTAL	11,87 €

REMARQUES :

Prévoir : 4 cassolettes

GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Durée : 2 heures 15 minutes

Coefficient : 3

Date :

Service : Déjeuner/Dîner

Candidat n° d'inscription :

N° de rang

N° de sujet : 3

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
ENTRETIEN							
Capacité à rendre compte oralement							
Qualité de la description de l'activité							
Qualité de l'approfondissement							
Pertinence des réponses aux questions posées par le jury							
SOUS-TOTAL 1						/12	
P R A T I Q U E	ORGANISATION - Du poste et du temps					/3	
	HYGIÈNE - Poste, personnelle, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES - Émincer en paysanne le poireau					/3	
	- Escaloper les champignons de Paris					/3	
	- Détailler le saumon en cubes réguliers de 1 cm					/3	
	CUISSONS						
	- Ouvrir à la marinière les coquillages					/4	
	- Pocher le saumon					/3	
	- Cuire à blanc les champignons de Paris					/3	
	- Cuire les allumettes de feuilletage					/3	
	- Étuver les blancs de poireaux					/3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser un velouté de poisson					/3	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Réaliser des allumettes de feuilletage au pavot					/4	
PRÉSENTATION					/4		
DÉGUSTATION					/6		
SOUS-TOTAL 2						/48	
TOTAL						/60 points	
NOTE FINALE SUR 20 :							

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION	SIGNATURES