BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES" Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°4

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

DOS DE LIEU POCHÉ, BEURRE BLANC À LA VANILLE, BOULGOUR AUX CREVETTES ET AUX FRUITS SECS

12TCHOMEJ04 Page 1/2

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : DOS DE LIEU POCHÉ, BEURRE BLANC À LA VANILLE, BOULGOUR AUX
CREVETTES ET AUX FRUITS SECS

4 couverts
4

Descriptif : Dos de lieu poché à court mouillement accompagné d'un beurre blanc parfumé à la vanille et servi avec un boulgour composé de crevettes émincés et fruits secs en brunoise.

	DENRÉES							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE		PHASES ESSENTIELLES			Total		
	NATORE	U	Α	В	С	D	Е	Total
A. DOS DE LIEU	POISSONNERIE							
- Parer si nécessaire et détailler en 4	Dos de lieu	kg	0,600					0,600
portions égales le dos de lieu.	Gambas	kg				0,100		0,100
- Réserver.	Arête de poisson	kg			0,200			0,200
- Beurrer la plaque de cuisson, ajouter								
les échalotes ciselées, plaquer les dos	CRÉMERIE							
de lieu, mouiller vin blanc et fumet de	Beurre	kg	0,030	0,100	0,020	0,020		0,170
poisson.								
- Porter à frémissement et cuire au four.	LÉGUMERIE							
- Réserver le poisson.	Ail	kg				0,010		0,010
	Echalote	kg	0,030	0,030	0,020	0,020		0,100
B. BEURRE BLANC À LA VANILLE	Cerfeuil	Botte	0,000	0,000	0,020	0,020	1/8	1/8
- Réaliser la réduction avec les échalotes	Tomate					0.200	1/6	
ciselées, la demi gousse de vanille le		kg		4/4		0,300		0,300
vin blanc et le vinaigre blanc.	Citron jaune	Pce		1/4				1/4
- Monter au beurre et rectifier	Oignon	kg				0,100		0,100
l'assaisonnement.	,							
- Ajouter le jus de citron.	<u>ÉCONOMAT</u>							
- Réserver.	Fumet de poisson	I			0,500			0,500
C FUMET DE DOISSON	Vanille gousse	Pce		1/2				1/2
C. FUMET DE POISSON - Améliorer le fumet PAI avec les arêtes	Boulgour	kg				0,300		0,300
	Abricot sec	kg				0,050		0,050
de poissons. - Réserver.	Figue sèche	kg				0,050		0,050
- Reserver.	Sel fin	kg	pm			pm		pm
D. GARNITURES	Poivre du moulin	kg	'			pm		pm
Réaliser une concassée de tomates :	Vinaigre blanc	l i		0,010		P • • • •		0,010
- Monder, épépiner et concasser les	Huile d'olive	l i		0,010		0,010		0,010
tomates.	Sucre semoule	kg				0,005		0,005
- Suer les échalotes, ajouter la	Sucre semoule	l va				0,003		0,003
concassée, l'ail écrasé, le sucre et cuire.	CAVE							
Réaliser le boulgour :	CAVE	١.,	0.000	0.040	0.040			0.040
- Cuire le boulgour façon pilaf.	Vin blanc		0,020	0,010	0,010			0,040
- Lier au beurre et ajouter les fruits								
secs taillés en brunoise et les crevettes								
émincées.								
E. FINITION								
- Décorer avec des pluches de cerfeuil.								
,								
	Dressage : A l'as	siette,	à l'ap	précia	ition d	u cand	lidat	

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant	
POISSONNERIE					
Dos de lieu	kg	0,600	12,68 €	7,61 €	
Gambas	kg	0,100	8,96 €	0,90 €	
Arête de poisson	kg	0,200	2,50 €	0,50 €	
CRÉMERIE					
Beurre	kg	0,170	4,00 €	0,68 €	
LÉGUMERIE					
Ail	kg	0,010	4,06 €	0,04 €	
Échalotes	kg	0,100	2,35 €	0,24 €	
Cerfeuil	Botte	1/8	0,60€	0,08 €	
Oignons	kg	0,100	2,00€	0,20 €	
Tomates	kg	0,300	1,51 €	0,45 €	
Citron jaune	Pce	1/4	0,20 €	0,05 €	
ÉCONOMAT					
Fumet de poisson	I	0,500	0,65 €	0,33 €	
Vanille gousse	Pce	1/2	1,68 €	0,84 €	
Boulgour	kg	0,300	3,36 €	1,01 €	
Abricot secs	kg	0,050	4,55 €	0,23 €	
Figues sèches	kg	0,050	3,80 €	0,19 €	
Sel fin	kg	pm	pm	pm	
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm	
Vinaigre blanc	I	0,010	pm	pm	
Huile d'olive	I	0,010	pm	pm	
Sucre semoule	kg	0,005	pm	pm	
CAVE					
Vin blanc	I	0,040	1,40 €	0,06 €	
DEMADOLIES ·	S/TOTAL	13,38 €			

REMARQUES:

<u>Prévoir</u>:

13,65 €

Assaisonnement 2%

TOTAL

Centre de BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE : HÔTELLERIE

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 : 4

Nom: Prénom:

	DOMAINES	D	С	В	A	Total points	Observations
	Entretien						
Cap	acité à rendre compte oralement						
Qua	lité de la description de l'activité						
Qua	lité de l'approfondissement						
Pert	inence des réponses aux questions posées par le jury						
	SOUS-TOTAL 1					/12	
	ORGANISATION						
	- Du poste et du temps					/3	
	HYGIÈNE						
	- Poste, personnelle, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES						
	- Détailler en 4 portions égales le lieu					/3	
P	- Ciseler des échalotes et oignons					/3	
R A	- Monder et épépiner les tomates					/3	
A T	CUISSONS						
I	- Pocher à court mouillement					/6	
Q	- Cuire le boulgour					/3	
U	- Sauter des gambas					/3	
E	- Réaliser une concassée de tomate au basilic					/3	
L	APPAREILS, FONDS ET SAUCES						
	- Réaliser un beurre blanc à la vanille					/4	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI						
	- Améliorer un fumet de poisson					/4	
	Présentation					/4	
	DÉGUSTATION					/6	
	SOUS-TOTAL 2					/48	
	TOTAL	<u> </u>		1	<u> </u>	/6	0 points
	NOTE FINALE SUR 20	0:					

 \mathbf{D} = Aucune maîtrise ; \mathbf{C} = Maîtrise insuffisante ; \mathbf{B} = Maîtrise acceptable ; \mathbf{A} = Maîtrise satisfaisante

12TCHOMEJ04 Page 1/1