

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2012**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°6**

**PARTIE PRATIQUE** (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILETS DE MAQUEREAUX POCHÉS,  
SAUCE VIN BLANC MOUTARDÉE,  
RIZ ARLEQUIN**

# BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : FILETS DE MAQUEREAUX Pochés, SAUCE VIN BLANC MOUTARDEE, RIZ ARLEQUIN		4 couverts					SUJET N° <b>6</b>	
Descriptif : Filets de maquereaux pochés à court mouillement, accompagnés d'une sauce vin blanc moutardée réalisée par réduction, servi avec un riz pilaf garni d'une brunoise de légumes.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<b><u>A. FILETS DE MAQUEREAUX</u></b> - Habiller et fileter les maquereaux. - Réserver. - Conserver les arêtes pour améliorer le fumet de poisson PAI. - Beurrer le plat de cuisson. - Parsemer d'échalotes ciselées. - Plaquer les filets de maquereaux. - Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson amélioré. - Porter à frémissement et cuire au four. - Décanter et réserver au chaud les filets de maquereaux.	<b><u>POISSONNERIE</u></b> Maquereaux (300g)	Pce	4					4
- Réserver. - Conserver les arêtes pour améliorer le fumet de poisson PAI. - Beurrer le plat de cuisson. - Parsemer d'échalotes ciselées. - Plaquer les filets de maquereaux. - Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson amélioré. - Porter à frémissement et cuire au four. - Décanter et réserver au chaud les filets de maquereaux.	<b><u>CRÉMERIE</u></b> Beurre Crème liquide	kg l	0,020	0,030 0,150	0,030			0,080 0,150
- Réserver. - Conserver les arêtes pour améliorer le fumet de poisson PAI. - Beurrer le plat de cuisson. - Parsemer d'échalotes ciselées. - Plaquer les filets de maquereaux. - Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson amélioré. - Porter à frémissement et cuire au four. - Décanter et réserver au chaud les filets de maquereaux.	<b><u>LÉGUMERIE</u></b> Ail Échalote Oignon gros Aubergine Courgette Poivron rouge	kg kg kg kg kg kg	0,010 0,020		0,100 0,100 0,100 0,100			0,010 0,020 0,100 0,100 0,100 0,100
<b><u>B. SAUCE VIN BLANC MOUTARDÉE</u></b> - Réduire le fonds de cuisson du poisson. - Crémier, réduire à consistance nappante. - Terminer la sauce vin blanc en la montant au beurre. - Rectifier l'assaisonnement. - Réserver au chaud.	<b><u>ÉCONOMAT</u></b> Fumet de poisson Moutarde à l'ancienne Thym, laurier	Botte kg Pce	0,500	0,010			1/4 0,020	1/4 0,020
- Réduire le fonds de cuisson du poisson. - Crémier, réduire à consistance nappante. - Terminer la sauce vin blanc en la montant au beurre. - Rectifier l'assaisonnement. - Réserver au chaud.	Vert de poireau	kg			pm			pm
<b><u>C. RIZ ARLEQUIN</u></b> - Suer les oignons ciselés et la brunoise de légumes. - Nacrer le riz. - Mouiller à l'eau, assaisonner et ajouter le bouquet garni. - Porter à frémissement et cuire au four. - Egréner. - Beurrer le riz arlequin.	<b><u>ÉCONOMAT</u></b> Fumet de poisson Moutarde à l'ancienne Thym, laurier Riz long Sel fin Poivre du moulin Huile d'olive	l kg kg kg kg l	0,500	1	1	0,250		0,500 0,010 2 0,250 pm pm 0,010
- Suer les oignons ciselés et la brunoise de légumes. - Nacrer le riz. - Mouiller à l'eau, assaisonner et ajouter le bouquet garni. - Porter à frémissement et cuire au four. - Egréner. - Beurrer le riz arlequin.	<b><u>CAVE</u></b> Vin blanc	l	0,100					0,100
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>POISSONNERIE</b>				
Maquereaux (300g)	Pce	4	1,10 €	4,40 €
<b>CRÉMERIE</b>				
Beurre	kg	0,080	4,00 €	0,32 €
Crème liquide	l	0,150	3,50 €	0,53 €
<b>LÉGUMERIE</b>				
Ail	kg	0,010	4,06 €	0,04 €
Échalote	kg	0,020	2,35 €	0,05 €
Oignon gros	kg	0,100	0,60 €	0,06 €
Aubergine	kg	0,100	2,20 €	0,22 €
Courgette	kg	0,100	1,90 €	0,19 €
Poivron rouge	kg	0,100	1,50 €	0,15 €
Cerfeuil	Botte	1/4	0,60 €	0,15 €
Persil	kg	0,020	5,00 €	0,10 €
Vert de poireau	kg	pm	pm	pm
<b>ÉCONOMAT</b>				
Fumet de poisson	l	0,500	0,30 €	0,15 €
Moutarde à l'ancienne	kg	0,010	10,52 €	0,11 €
Thym, laurier	Pce	2	pm	pm
Riz long	kg	0,250	1,23 €	0,31 €
Sel fin	kg	pm	pm	pm
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm
Huile d'olive	l	0,010	3,87 €	0,04 €
<b>CAVE</b>				
Vin blanc	l	0,100	1,50 €	0,15 €
			<b>S/TOTAL</b>	<b>6,95 €</b>
			Assaisonnement 2%	<b>0,14 €</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>7,09 €</b>

REMARQUES :

Prévoir :

**GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET METHODES CULINAIRES****Durée : 2 heures 15 minutes****Coefficient : 3****Date :****Service : Déjeuner/Dîner****Candidat n° d'inscription :****N° de rang      N° de sujet : 6****Nom :****Prénom :**

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
<b>ENTRETIEN</b>							
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							
<b>SOUS-TOTAL 1</b>						/12	
<b>P R A T I Q U E</b>	<b>ORGANISATION</b> - Du poste et du temps					/3	
	<b>HYGIENE</b> - Poste, personnelle, denrées					/3	
	<b>TECHNIQUES GESTUELLES</b> - Habiller et fileter les maquereaux					/6	
	- Ciseler des échalotes					/3	
	- Tailler une brunoise de légumes					/3	
	<b>CUISSONS</b> - Pocher à court mouillement					/4	
	- Cuire un riz pilaf					/4	
	- Sauter les légumes					/4	
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b> - Réaliser la sauce vin blanc moutardée					/4	
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b> - Améliorer le fumet de poisson PAI					/4	
	<b>PRESENTATION</b>					/4	
	<b>DEGUSTATION</b>					/6	
	<b>SOUS-TOTAL 2</b>						/48
<b>TOTAL</b>						<b>/60 points</b>	
<b>NOTE FINALE SUR 20 :</b>							

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

<i>NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION</i>	<i>SIGNATURES</i>