

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°7

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILETS DE DORADE SAUTÉS, RAGOÛT DE FÈVES ET
CHORIZO, SAUCE AU PIMENT D'ESPELETTE**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : FILETS DE DORADE SAUTÉS, RAGOÛT DE FÈVES ET CHORIZO, SAUCE AU PIMENT D'ESPELETTE		4 couverts	SUJET N°					
			7					
Descriptif : Filets de dorade sautés à l'huile d'olive, accompagnés d'un ragoût composé de fèves, d'une concassée de tomates, de petits oignons glacés à blanc et d'une julienne de chorizo, servis avec une sauce vin blanc parfumée au piment d'Espelette.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. DORADE - Habiller et fileter les dorades. - Réserver. - Réaliser le fumet de poisson avec les arêtes et les têtes de poisson. - Mariner les filets dans une marinade instantanée. - Réserver. - Sauter les filets dans une poêle à poisson.	POISSONNERIE Dorade (400g/500g)	Pce	2				2	
- Réaliser le fumet de poisson avec les arêtes et les têtes de poisson. - Mariner les filets dans une marinade instantanée.	CHARCUTERIE Chorizo tranché	kg		0,100			0,100	
- Réserver. - Sauter les filets dans une poêle à poisson.	CRÉMERIE Beurre Crème liquide	kg l		0,050	0,030	0,150	0,080 0,150	
B. RAGOÛT DE FÈVES <u>Réaliser la concassée de tomates :</u> - Monder, épépiner et concasser les tomates. - Suer les échalotes. - Ajouter la concassée, l'ail écrasé, le sucre et cuire. <u>Petits oignons glacés :</u> - Glacer à blanc les petits oignons surgelés. - Réserver. <u>Fèves :</u> - Cuire à l'anglaise les fèves légèrement croquantes. - Rafraîchir. - Réserver. <u>Chorizo :</u> - Tailler en julienne le chorizo. - Réserver. <u>Réaliser le ragoût :</u> - Suer les échalotes ciselées et la julienne de chorizo. - Ajouter les fèves, la concassée de tomates, les petits oignons. - Rectifier l'assaisonnement. - Lier au beurre et parfumer avec la ciboulette ciselée.	LÉGUMERIE Ail Échalote Tomate Ciboulette Cerfeuil Citron jaune	kg kg kg Botte Botte Pce	0,010 0,030 1	0,020 0,060 0,300 1/2		1/4	0,030 0,090 0,300 1/2 1/4 1	
- Réserver. - Sauter les filets dans une poêle à poisson.	ÉCONOMAT Huile d'olive Piment d'Espelette Sucre semoule Sel fin Poivre du moulin Thym, laurier	l kg kg kg kg Pce	0,020 1	0,020 pm pm pm pm	pm pm		0,040 pm pm pm pm 1	
C. SAUCE AU PIMENT D'ESPELETTE - Réduire le fonds de cuisson de poisson. - Crémier, réduire à consistance nappante. - Terminer la sauce vin blanc en la montant au beurre et assaisonner au piment d'Espelette. - Rectifier l'assaisonnement. - Réserver au chaud.	CAVE Vin blanc	l	0,100				0,100	
D. FINITION - Décorer avec des pluches de cerfeuil.	SURGELÉ Fèves Petits oignons	kg kg		0,400 0,150			0,400 0,150	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Dorade (400g/500g)	Pce	2	2,90 €	5,80 €
CHARCUTERIE				
Chorizo tranché	kg	0,100	12,17 €	1,22 €
CRÉMERIE				
Beurre	kg	0,080	4,00 €	0,32 €
Crème liquide	l	0,150	3,50 €	0,53 €
LÉGUMERIE				
Ail	kg	0,030	4,06 €	0,12 €
Échalote	kg	0,090	2,35 €	0,21 €
Tomate	kg	0,300	1,15 €	0,35 €
Ciboulette	Botte	1/2	0,60 €	0,30 €
Cerfeuil	Botte	1/4	0,60 €	0,15 €
Citron jaune	Pce	1	0,20 €	0,20 €
ÉCONOMAT				
Huile d'olive	l	0,040	3,87 €	0,15 €
Piment d'Espelette	kg	pm	pm	pm
Sucre semoule	kg	pm	pm	pm
Sel fin	kg	pm	pm	pm
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm
Thym, laurier	Pce	1		
CAVE				
Vin blanc	l	0,100	1,50 €	0,15 €
SURGELÉ				
Fèves dérobées	kg	0,400	4,80 €	1,92 €
Petits oignons	kg	0,150	2,41 €	0,36 €
			S/TOTAL	11,78 €
			Assaisonnement 2%	0,24 €
			TOTAL	12,01 €

REMARQUES :

Prévoir : Poêle à poisson

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 : 7****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	
	HYGIENE						
	- Poste, personnelle, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES						
	- Habiller et fileter les dorades					/5	
	- Monder, épépiner et concasser les tomates					/3	
	- Tailler en julienne le chorizo					/3	
	- Ciseler la ciboulette					/3	
	CUISSONS						
	- Réaliser la concassée de tomates					/3	
	- Sauter les filets de dorades					/3	
	- Glacer à blanc les petits oignons					/3	
APPAREILS, FONDS ET SAUCES							
- Réaliser le fumet de poisson					/3		
- Réaliser la sauce au piment d'Espelette					/3		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Utiliser des fèves surgelées					/3		
PRESENTATION						/4	
DEGUSTATION						/6	
SOUS-TOTAL 2						/48	
TOTAL						/60 points	
NOTE FINALE SUR 20 :							

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

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