

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2007)

“ 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**

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

- Marquer un fumet de poisson,
- Conduire une cuisson « à court mouillement » sur le loup,
- Elaborer une garniture à base d'asperges vertes,
- Dresser sur assiette

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

Tourner la page S.V.P.

DENRÉES PAR CANDIDAT**15 / mai / 2007**

DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ
<u>POISSONNERIE</u>		
Filet de loup	Kg	0.800
Arêtes de poisson	Kg	0.300
<u>CRÉMERIE</u>		
Beurre	Kg	0.250
Crème liquide	L	0.20
<u>LÉGUMERIE</u>		
Asperge verte	Botte	2
Basilic	Botte	1
Carotte	Kg	0.100
Cerfeuil	Botte	1
Champignon de Paris	Kg	0.500
Citron	Pièce	1
Coriandre fraîche	Botte	1
Courgette	Kg	0.300
Echalote	Kg	0.150
Epinard frais	Kg	0.500
Oignon gros	Kg	0.100
Persil	Kg	0.100
Poivron rouge	kg	0.300
Pomme de terre	Kg	1
Tomate garniture 80g	Kg	0.250
Tomate grappe	Barquette	1
<u>ÉPICERIE / ÉCONOMAT</u>		
Anis étoilé	Pièce	3
Chapelure blanche	Kg	0.150
Farine	Kg	0.100
Huile d'olive	L	0.20
Poivre du moulin et en grains	Kg	P.M.
Sel fin et gros	Kg	P.M.
Sucre semoule	Kg	P.M.
Thym, laurier	Kg	P.M.
Vinaigre de vin	L	0.005
<u>CAVE</u>		
Vin blanc sec	L	0.10
<u>SURGELÉS</u>		
Feuilletage	Kg	0.300

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

“ PRODUCTION CULINAIRE ”

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