

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°14

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILET DE VIVANEAU SAUTÉ À L'UNILATÉRAL,
SAUCE MASSALÉ, RIZ ARLEQUIN**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : Filets de vivaneaux sautés à l'unilatéral, sauce au massalé, riz arlequin.		4 couverts		SUJET N°				
				14				
Descriptif : Filets de vivaneaux sautés à l'unilatéral, accompagnés d'une sauce vin blanc parfumée au massalé. Servis avec un riz pilaf, une brunoise de poivrons et des petits pois.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
A. VIVANEAUX Habiller les vivaneaux. Lever et désarêter les filets. Sauter à l'unilatéral à l'huile d'olive. Réserver.	POISSONNERIE Vivaneau de 0,600kg	pce	2				2	
	CRÈMERIE Beurre	Kg		0,050	0,100		0,150	
	Crème liquide	L		0,20			0,20	
	LÉGUMERIE Oignon gros	Kg		0,050	0,080		0,130	
	Celeri branche	Kg		0,050			0,050	
	Poivron rouge	Kg			0,080		0,080	
	Poivron jaune	Kg			0,080		0,080	
	Oignon vert	btte				0,1	0,1	
	Citron vert	pce		0,5			0,5	
	ÉCONOMAT Huile d'olive	L	0,01				0,01	
	Pâte à massalé	Kg		0,010			0,010	
	Riz long	Kg			0,180		0,180	
	Bouquet garni	pce		1,0			1,0	
	SURGELÉ Petit pois	Kg			0,080		0,080	
	CAVE Vin blanc	L		0,20			0,20	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								