

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°15

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

BLANQUETTE DE THON AUX PETITS LÉGUMES

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : Blanquette de thon aux petits légumes.		4 couverts		SUJET N°				
				15				
Descriptif : Morceaux de thon pochés dans un fumet de poisson, servis dans un velouté crémé au curcuma, accompagnés de navets et carottes glacés à blanc, de petits pois et haricots verts cuits à l'anglaise, décorés de fleurons au pavot bleu.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p>A. BLANQUETTE DE THON Détailler des cubes de 50 g de thon blanc. Réaliser un fumet de poisson (3/4 L). Pocher le thon blanc dans le fumet de poisson frémissant pendant 5 min. Décanter et réserver au bain-marie. Confectionner un roux avec 50 g de farine. Réaliser le velouté, crémier, parfumer au curcuma et ajouter un trait de jus de citron vert. Verser le velouté sur le poisson.</p> <p>B. GARNITURE Tourner les navets et les carottes. Les glacer à blanc. Réserver. Cuire à l'anglaise les petits pois et haricots verts. Tailler les haricots de la même longueur que les carottes et les navets. Lier au beurre les légumes verts.</p> <p>C. FINITION Détailler des fleurons. Dorer et ajouter le pavot bleu. Cuire au four. Hacher le persil. Dresser.</p>	<p>POISSONNERIE Filet de thon blanc Kg 0,800 Arêtes de poisson Kg 0,200</p> <p>CRÈMERIE Beurre Kg 0,100 0,100 Crème liquide L 0,20 Œuf pce 1</p> <p>LÉGUMES Oignon gros Kg 0,080 Carotte Kg 0,200 Navet long Kg 0,200 Persil plat btte 0,100 Citron vert pce 0,5</p> <p>ÉCONOMAT Farine Kg 0,050 Sucre semoule Kg pm Pavot bleu Kg pm Thym, laurier Kg pm Curcuma Kg pm Sel fin Kg pm pm Poivre blanc Kg pm pm</p> <p>SURGELÉ Haricot vert Kg 0,150 Petit pois Kg 0,150 Feuilletage PAI pce 0,1</p> <p>CAVE Vin blanc L 0,20</p>	<p>0,800</p> <p>0,200</p> <p>0,200</p> <p>0,20</p> <p>0,20</p> <p>1</p> <p>0,080</p> <p>0,200</p> <p>0,200</p> <p>0,100</p> <p>0,5</p> <p>0,050</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>0,150</p> <p>0,150</p> <p>0,1</p> <p>0,20</p>	<p>0,800</p> <p>0,200</p> <p>0,200</p> <p>0,20</p> <p>0,20</p> <p>1</p> <p>0,080</p> <p>0,200</p> <p>0,200</p> <p>0,100</p> <p>0,5</p> <p>0,050</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>0,150</p> <p>0,150</p> <p>0,1</p> <p>0,20</p>					
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								