

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2013**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°2**

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

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

**CUISSE DE PINTADE FARCIE, JUS COURT,  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'OLIVE**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : CUISSE DE PINTADE FARCIE, JUS COURT, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'OLIVE		4 couverts		SUJET N° <b>2</b>				
Descriptif : Cuisse de pintade désossée, farcie avec une préparation à base de chair à saucisse, servie avec un jus court, accompagnée d'une pomme de terre écrasée parfumée aux olives.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p><b><u>A. CUISSE DE PINTADE FARCIE</u></b>                      Désosser les gras de cuisses.                      Ciseler l'échalote et suer.                      Concasser les pistaches.                      Ajouter les pistaches concassées et l'échalote ciselée à la chair à saucisse.                      Farcir les cuisses et façonner à l'aide de la crépine. Réserver.                      Sauter et terminer la cuisson au four.                      Décanter et réserver le sautoir pour le jus court.</p> <p><b><u>B. JUS COURT</u></b>                      Réhydrater et améliorer le fonds de veau.                      Dégraisser le sautoir de cuisson.                      Déglacer au vin blanc et mouiller au fonds brun de veau. Réduire et monter au beurre.                      Rectifier l'assaisonnement.</p> <p><b><u>C. POMME DE TERRE ÉCRASÉE À L'OLIVE</u></b>                      Cuire les pommes de terre à l'anglaise.                      Concasser les olives noires.                      Hacher l'estragon.                      Tiédir l'huile d'olive avec l'ail et du thym.                      Chauffer le lait.                      Écraser à la fourchette les pommes de terre et assouplir avec le lait et l'huile d'olive filtrée.                      Ajouter au dernier moment l'estragon et les olives et rectifier l'assaisonnement.</p> <p><b><u>D. FINITION</u></b>                      Trancher les cuisses.                      Décorer de pluches de cerfeuil à l'envoi.</p>	<p><b><u>VOLAILLES</u></b>                      Cuisse de pintade (4 pces de 200 grs)</p> <p><b><u>CHARCUTERIE</u></b>                      Chair à saucisse                      Crépine</p> <p><b><u>CRÉMERIE</u></b>                      Lait                      Beurre</p> <p><b><u>LÉGUMERIE</u></b>                      Échalote                      Carotte                      Oignon                      Pomme de terre                      Ail                      Estragon                      Cerfeuil                      Thym                      Laurier</p> <p><b><u>ÉCONOMAT</u></b>                      Pistache                      Huile de tournesol                      Vin blanc                      Fonds brun clair PAI                      Huile d'olive                      Olive noire                      Sel fin                      Poivre du moulin</p>	<p>Kg 0,800</p> <p>Kg 0,100 Kg 0,050</p> <p>L 0,10 Kg 0,010</p> <p>Kg 0,030 Kg 0,050 Kg 0,050 Kg 0,800 Kg 0,005</p> <p>bte 1/6 bte 1/6 bte pm pm pm</p> <p>Kg 0,025 L 0,05 L 0,05 Kg 0,030 L 0,05 Kg 0,030 Kg pm Kg pm</p>	<p>0,800</p> <p>0,100 0,050</p> <p>0,10 0,010</p> <p>0,030 0,050 0,050 0,800 0,005</p> <p>1/6 1/6 pm pm</p> <p>0,025 0,05 0,05 0,030 0,05 0,030 pm pm</p>	<p>0,800</p> <p>0,100 0,050</p> <p>0,10 0,020</p> <p>0,030 0,050 0,050 0,800 0,005 1/6 1/6 pm pm</p> <p>0,025 0,05 0,05 0,030 0,05 0,030 pm pm</p>	<p>0,800</p> <p>0,100 0,050</p> <p>0,10 0,020</p> <p>0,030 0,050 0,050 0,800 0,005 1/6 1/6 pm pm</p> <p>0,025 0,05 0,05 0,030 0,05 0,030 pm pm</p>			
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								