

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

**SUJET N° 4**

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

Vous devez réaliser pour 4 personnes à l'aide de la fiche technique jointe :

**FILET DE DORADE ROSE SAUTÉ, BEURRE ÉMULSIONNÉ  
À LA BADIANE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : Filet de dorade rose, beurre émulsionné à la badiane, écrasé de pomme de terre	4 couverts	SUJET N° <b>4</b>						
Descriptif : Filet de dorade rose sauté, servi avec un beurre émulsionné à base de fumet réduit, d'une réduction de vinaigre, vin blanc et d'échalotes, accompagné d'un écrasé de pomme de terre au persil plat haché et de petits oignons glacés à blanc.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							Total
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
<b>A. DORADE</b> Habiller les dorades rose, lever les filets et les désarêter. Sauter à l'huile d'olive.	<b><u>POISSONNERIE</u></b> Dorade rose	pce	2					2
<b>B. BEURRE ÉMULSIONNÉ</b> Réaliser un fumet de poisson avec les arêtes. Réduire à glace. Réduire l'échalote ciselée avec le vinaigre blanc, 0,040 l de vin blanc et la badiane. Retirer la badiane, réunir le fumet réduit à glace dans la réduction. Emulsionner au beurre.	<b><u>CRÉMERIE</u></b> Beurre	Kg		0,125	0,010			0,135
<b>C. GARNITURES</b> <b><u>Écrasé de pommes de terre</u></b> Cuire les pommes de terre à l'anglaise. Hacher l'ail. Infuser l'ail et le thym frais dans l'huile d'olive tiède. Écraser les pommes de terre à la fourchette. Mettre au point avec l'huile d'olive parfumée. Ajouter le persil plat haché. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.	<b><u>LÉGUMERIE</u></b> Basilic frais Échalote Persil plat Pomme de terre Bintje Thym frais Ail	btte Kg btte Kg btte Kg				0,12		0,12 0,100 0,12 0,500 pm 0,005
<b><u>Oignons grelots</u></b> Glacer à blanc les petits oignons surgelés.	<b><u>ÉCONOMAT</u></b> Badiane Huile d'olive Sucre semoule Vinaigre blanc Sel Poivre moulu	pce L Kg L Kg Kg	0,030	1		0,030		1 0,060 pm 0,02 pm pm
<b>D. FINITION</b> Dresser. Feuilles de basilic en décor.	<b><u>CAVE</u></b> Vin blanc	L		0,12				0,12
	<b><u>SURGELÉ</u></b> Oignon grelot	Kg			0,100			0,100
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								