BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°8

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

TARTE FINE MÉDITERRANÉENNE, BROCHETTES DE POULET

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : TARTE FINE MÉDITERRANÉENNE, BROCHETTES DE POULET	4 couverts	SUJET N° 8

Descriptif : Tarte fine feuilletée masquée de Duxelles de champignons, garnie d'une compotée de fenouil et accompagnée de brochettes de blanc de poulet sautées, servie avec une huile aux aromates.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

A. TARTE FINE
Détailler 4 rectangles de pâte feuilletée.
Cuire au four entre 2 plaques.
Garnir de Duxelles de champignons puis de compotée de fenouil.

B. DUXELLES DE CHAMPIGNONS
Ciseler les échalotes.
Hacher les champignons de Paris.
Étuver la Duxelles de champignons, dessècher.
Rectifier l'assaisonnement.

C. COMPOTÉE DE FENOUIL
Émincer le fenouil.
Compoter.
Relever de thym frais.

D. HUILE AUX AROMATES
Ciseler l'échalote.
Monder, épépiner et concasser la tomate.
Ciseler le basilic.
Concasser les olives noires.
Presser le jus de citron.
Assembler les éléments avec l'huile d'olive.
Rectifier l'assaisonnement en relevant au piment d'Espelette.

E. BROCHETTES DE POULET
Préparer la marinade avec l'huile d'olive et l'ail écrasé.
Parer le blanc de poulet, détailler en 8 aiguillettes de 1 cm d'épaisseur.
Assaisonner de sel et piment d'Espelette, mariner les aiguillettes.
Enfiler dans leur longueur sur 8 piques à brochette.
Sauter à l'envoi.

FINITION
Dresser harmonieusement.
Prévoir une saucière d'huile aux aromates.

DENRÉES

NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES A	B	C	D	E	Total
VOLAILLE							
Blanc de poulet	Kg					0,400	0,400
CRÉMERIE							
Beurre	Kg		0,020				0,020
LÉGUMERIE							
Échalote	Kg		0,040		0,030		0,070
Ail	Kg					0,002	0,002
Champignon de Paris	Kg		0,250				0,250
Basilic	btte				0,1		0,1
Fenouil	Kg			0,200			0,200
Tomate	Kg				0,080		0,080
Citron jaune	pce				0,5		0,5
Thym frais	btte			pm			pm
ÉCONOMAT							
Huile d'olive	L			0,025	0,100	0,100	0,225
Olive noire	Kg				0,010		0,010
Piment d'Espelette	Kg				pm	pm	pm
Sel	Kg		pm	pm		pm	pm
Poivre	Kg		pm	pm			pm
SURGELÉ							
Pâte feuilletée	pce	1/3					1/3
DIVERS							
Brochette bois	pce					8	8,000

Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.
Saucière.