BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2014

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mardi 3 juin 2014

SUJET N°4

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI, BEURRE EMULSIONNÉ À LA CORIANDRE, NEMS DE LÉGUMES

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI, BEURRE EMULSIONNÉ À LA CORIANDRE, NEMS DE LÉGUMES	4 couverts	SUJET N° 4

Descriptif : Pavé de lieu jaune désaréte, rôti, accompagné d'un beurre émulsionné à la coriandre, de pois gourmands sautés au beurre et d'un rouleau de feuille de brick garni d'une julienne de légumes étuvée.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

A. BASE
Désarêter et détailler en 4 pavés le lieu jaune.
Assaisonner et rôtir.

B. BEURRE EMULSIONNÉ
Suer les échalotes ciselées.
Mouiller au vin blanc et vinaigre blanc.
Réaliser la réduction.
Ajouter le beurre en parcelles et émulsionner.
Ajouter la coriandre hachée.

C. NEMS DE LEGUMES
Tailler en julienne les carottes et les blancs de poireaux.
Etuver au beurre séparément.
Refroidir.
Garnir les feuilles de brick avec la préparation et rouler en forme de nems (4 pièces).
Lustrer au beurre fondu et colorer au four.

D. POIS GOURMANDS
Cuire à l'anglaise
Sauter au beurre

E) FINITION
Réaliser des pluches de coriandre
Torréfier les graines de sésame

DENRÉES

NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES A	B	C	D	E	Total
POISSONNERIE							
Filet de lieu jaune	Kg	0,600					0,600
CRÈMERIE							
Beurre	Kg		0,120	0,040	0,030		0,190
Crème	L		0,04				0,04
LÉGUMERIE							
Carotte	Kg			0,200			0,200
Coriandre	btte		1/8			1/8	1/4
Echalote	Kg		0,050				0,050
Poireau (blanc)	Kg			0,200			0,200
Pois gourmands	Kg				0,100		0,100
ÉCONOMAT							
Feuille de brick	pce			4,000			4
Huile d'olive	L	0,04					0,04
Poivre	Kg	pm	pm	pm	pm		pm
Sel	Kg	pm	pm	pm	pm		pm
Vinaigre blanc	L		0,030				0,03
Sésame	Kg					0,030	0,030
CAVE							
vin blanc	L		0,10				0,10

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