

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2015**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°2**

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

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

**BROCHETTES D'ESPADON PANÉES AU SÉSAME,  
BEURRE D'AGRUMES,  
RIZ GOURMAND À LA CITRONNELLE**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

<b>BROCHETTES D'ESPADON PANÉES AU SÉSAME, BEURRE D'AGRUMES, RIZ GOURMAND À LA CITRONNELLE</b>	4 couverts	SUJET N° <b>2</b>
---	------------	----------------------

Descriptif : Morceaux d'espadon montés en brochette, panés aux graines de sésame et sautés. Accompagnés d'un riz pilaf parfumé à la citronnelle, agrémenté d'une brunoise de carotte et courgette étuvées. Servis avec un beurre émulsionné aux agrumes.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							Total
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
<p><b>A. BROCHETTES D'ESPADON</b> Parer et détailler l'espadon en cubes de 2 cm. Monter en brochette (2 par personne). Paner à l'anglaise (farine, anglaise, chapelure/sésame). Sauter et réserver au chaud.</p> <p><b>B. RIZ GOURMAND</b> Réhydrater le fumet de poisson et infuser la citronnelle. Tailler en brunoise les carottes et les courgettes. Étuvé séparément au beurre. Cuire le riz pilaf, mouiller avec le fumet à la citronnelle. En fin de cuisson, beurrer et ajouter les brunoises de légumes.</p> <p><b>C. BEURRE D'AGRUMES</b> Lever les segments de pamplemousse, réserver pour le décor. Conserver le jus du pamplemousse et ajouter le jus de citron vert. Réduire au 3/4 le jus d'agrumes. Ajouter le beurre en parcelles à la réduction, émulsionner. Assaisonner et ajouter la feuille de lime ciselée.</p> <p><b>D. FINITION</b> Dresser harmonieusement et décorer de segment de pamplemousse.</p>	<p><b>POISSONNERIE</b> Filet d'espadon</p> <p><b>CRÈMERIE</b> Beurre Œuf</p> <p><b>LÉGUMERIE</b> Feuille de lime Carotte Citron vert Citronnelle Courgette Oignon gros Pamplemousse</p> <p><b>EPICERIE</b> Farine Fumet de poisson Graine de sésame Huile de tournesol Poivre du moulin Riz long Sel fin Chapelure blanche</p>	<p>Kg</p> <p>Kg Pce</p> <p>Pce Kg Pce btte Kg Kg Pce</p> <p>Kg Kg Kg L Kg Kg Kg</p>	<p>0,600</p> <p>2</p> <p>0,030</p> <p>0,050</p> <p>0,10</p> <p>pm</p> <p>0,200</p> <p>pm</p> <p>0,100</p>	<p>0,080</p> <p>0,150</p> <p>0,150</p> <p>1/2</p> <p>0,150</p> <p>0,100</p> <p>0,020</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p>	<p>0,150</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p>	<p>0,230</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>0,150</p> <p>1</p> <p>1/2</p> <p>0,150</p> <p>0,100</p> <p>1</p> <p>0,030</p> <p>0,020</p> <p>0,050</p> <p>0,10</p> <p>pm</p> <p>0,200</p> <p>pm</p> <p>0,100</p>		
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								