

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 10 juin 2015

SUJET N°6

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**BROCHETTE D'ESPADON GRILLÉE,
BEURRE AU CITRON VERT, RIZ MADRAS**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

BROCHETTE D'ESPADON GRILLÉE, BEURRE AU CITRON VERT, RIZ MADRAS		4 couverts	SUJET N°				
		6					
Descriptif : Brochettes composées de morceaux de filet d'espadon, poivrons et oignons, marinées et grillées. La brochette est servie avec un beurre blanc au citron vert et accompagnée d'un riz pilaf aux raisins secs, noix de coco râpée et brunoise d'ananas.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
<p>A. BASE</p> <p><u>Marinade instantanée:</u> Réaliser dans une plaque l'huile, le jus de citron vert. Ajouter les cives émincées, le persil haché et l'assaisonnement.</p> <p><u>Brochettes:</u> Détailler le filet d'espadon en cubes. Mariner quelques minutes dans la marinade instantanée. Tailler les poivrons et les oignons en carrés. Sauter rapidement. Monter les brochettes et griller.</p> <p>B. BEURRE AU CITRON VERT</p> <p>Ciseler l'échalote et réduire avec le jus de citron vert. Crémer, monter au beurre. A la fin ajouter une julienne de zestes de citron vert blanchis.</p> <p>C. RIZ PILAF</p> <p>Tailler une brunoise d'ananas. Ciseler l'oignon. Marquer le riz façon pilaf en ajoutant la noix de coco râpée et les raisins secs avec le mouillement. Ajouter la brunoise d'ananas après cuisson.</p> <p>D. FLEURON</p> <p>Détailler le feuilletage en fleurons (3 pièces par personne). Dorer et cuire au four.</p>	<p>POISSONNERIE Filet d'espadon</p> <p>CRÈMERIE Beurre Crème liquide Jaune d'œuf</p> <p>LÉGUMERIE Ananas boîte 4/4 Citron vert Cive Echalote Oignon Persil Poivron rouge Poivron vert</p> <p>ÉCONOMAT Huile de tournesol Laurier Noix de coco râpée Poivre Raisins secs Riz long Sel fin Thym</p> <p>SURGELÉ Feuilletage plaque</p>	<p>Kg</p> <p>Kg L Pce</p> <p>Bte Pce Btte Kg Kg Kg Kg Kg Kg</p> <p>L Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg</p> <p>Pce</p>	<p>0,600</p> <p>0,150 0,05</p> <p>1 2 1/8 0,030</p> <p>0,100 1/8 0,060 0,060</p> <p>0,02 pm pm pm pm pm pm pm</p> <p></p>	<p></p> <p>0,050</p> <p></p> <p>1/8</p> <p></p> <p></p> <p>0,080</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p>1</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>1/8</p>	<p>0,600</p> <p>0,200 0,05 1</p> <p>1/8 3 1/8 0,030 0,180 1/8 0,060 0,060</p> <p>0,02 pm 0,015 pm 0,040 0,200 pm pm</p> <p>1/8</p> <p>1/8</p>	
<p><u>Dressage</u> : A l'assiette, à l'appréciation du candidat</p>							