

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du vendredi 12 juin 2015

SUJET N°9

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**PAVÉ DE RUMSTECK SAUTÉ AIGRE-DOUX,
POMME DARPHIN AU BASILIC
ET COURGETTES GLACÉES**

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PLAT : PAVÉ DE RUMSTECK SAUTÉ AIGRE-DOUX, POMME DARPHIN AU BASILIC ET COURGETTES GLACÉES		4 couverts		SUJET N° 9				
Descriptif : Pavé de rumsteck sauté, déglacé servi avec une sauce aigre douce. Accompagné d'une galette de pommes de terre au basilic, de champignons sautés et de courgettes glacées.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p><u>A. PAVÉ DE RUMSTECK</u> Mariner les pavés dans la sauce soja pendant 30 min. Sauter rapidement les pavés saignants.</p> <p><u>B. SAUCE AIGRE-DOUCE</u> Réhydrater le fond brun lié. Ciseler les échalotes et hacher le gingembre. Pincer les sucs et dégraisser. Suer le gingembre haché et les échalotes ciselées, ajouter le miel et caraméliser. Déglacer au vinaigre de riz et au vin blanc, réduire à glace et mouiller avec le fond brun lié. Réduire à la nappe, chinoiser, rectifier et monter au beurre. Escaloper et sauter les champignons, ajouter à la sauce.</p> <p><u>C. POMME DARPHIN AU BASILIC</u> Ciseler le basilic. Râper les pommes de terre à la mandoline, ajouter le basilic et assaisonner. Sauter au beurre clarifié, colorer les 2 faces et finir au four à 160°C.</p> <p><u>D. COURGETTES GLACÉES</u> Tourner les courgettes et glacer à blanc.</p> <p><u>E. DÉCOR</u> Rôtir les tomates cerises. Décorer avec des pluches de cerfeuil.</p>	<p><u>BOUCHERIE</u> Pavé de rumsteck 0,150 Kg/Pièce</p> <p><u>CRÈMERIE</u> Beurre</p> <p><u>LÉGUMERIE</u> Basilic Cerfeuil Champignon de Paris Courgette Echalote Gingembre Pomme de terre BF15 Tomate cerise grappe</p> <p><u>ÉCONOMAT</u> Fond brun lié Huile d'arachide Huile d'olive Miel liquide Poivre du moulin Sauce soja Sel fin Sucre semoule Vinaigre de riz</p> <p><u>CAVE</u> Vin blanc</p>	<p>Kg 0,600</p> <p>Kg</p> <p>Btte</p> <p>Btte</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>L</p> <p>L</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>L</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>L</p> <p>L</p>	<p>0,600</p> <p></p> <p></p> <p>0,150</p> <p></p> <p>0,030</p> <p>0,010</p> <p>0,600</p> <p></p> <p>0,020</p> <p>0,10</p> <p></p> <p>0,040</p> <p>pm</p> <p>0,10</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>0,05</p> <p></p> <p>0,05</p>	<p></p> <p>0,120</p> <p>1/4</p> <p></p> <p></p> <p>0,600</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>0,10</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p>1/8</p> <p></p> <p>0,600</p> <p></p> <p>0,120</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>0,600</p> <p>0,160</p> <p>1/4</p> <p>1/8</p> <p>0,150</p> <p>0,600</p> <p>0,030</p> <p>0,010</p> <p>0,600</p> <p>0,120</p> <p>0,020</p> <p>0,10</p> <p>0,10</p> <p>0,040</p> <p>pm</p> <p>0,10</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>0,05</p> <p></p> <p>0,05</p>		
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								