

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

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 :

**GOUJONNETTES DE BEC DE CANE,
TARTE FINE D'AUBERGINE,
BEURRE NANTAIS À LA VANILLE**

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

GOUJONNETTES DE BEC DE CANE, TARTE FINE D'AUBERGINE, BEURRE NANTAIS À LA VANILLE					4 couverts		SUJET N° 2	
Descriptif : Lanières de filet de bec de cane panées à l'anglaise puis frites. La tarte fine se compose d'un socle de pâte feuilletée cuit à cru et garni d'un mélange d'aubergine et oignon réhaussé de curry et de lait de coco, accompagnée d'un beurre blanc parfumé à la vanille.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES					Total
			PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
A. GOUJONNETTES Parer et désarêter les filets. Tailler les filets en goujonnettes de 2 cm de large sur 6 cm de long environ. Paner à l'anglaise. Frire à 180°C à l'envoi.	POISSONNERIE							
	Filet de bec de cane	Kg	0,600					0,600
	CRÉMERIE							
	Beurre	Kg		0,100			0,100	
	Crème liquide	L		0,05			0,05	
	Œuf	Pce	2				2	
	LÉGUMERIE							
	Aubergine	Kg			0,400		0,400	
	Banane	Kg			0,100		0,100	
	Échalote	Kg		0,030			0,030	
B. BEURRE NANTAIS À LA VANILLE Ciseler les échalotes. Réduire ensemble les échalotes, le vin blanc, le vinaigre et la demi gousse de vanille grattée. Crémer, réduire et monter au beurre froid. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.	Oignon	Kg			0,100		0,100	
	Oignon vert	Btte				1/4	1/4	
	ÉCONOMAT							
	Chapelure blonde	Kg	0,200				0,200	
	Curry en poudre	Kg			PM		PM	
	Farine	Kg	0,100				0,100	
	Gousse de vanille	Pce		1/2			1/2	
	Huile de tournesol	L	PM				PM	
	Huile d'olive	L			0,10		0,10	
	Lait de coco frais	L			0,10		0,10	
C. TARTE FINE D'AUBERGINES Tailler le feuilletage (forme libre). Plaquer et cuire au four entre deux plaques à 180°C. Ciseler les oignons et suer. Tailler l'aubergine en dés de 0,5 cm et sauter. Tailler la banane en dés de 0,5 cm. Assembler les oignons, aubergines et bananes. Parfumer le mélange avec le curry et lier au lait de coco. Rectifier l'assaisonnement. Disposer le mélange d'aubergines sur les abaisses de feuilletage.	Poivre	Kg	PM		PM		PM	
	Sel	Kg	PM	PM	PM		PM	
	Vinaigre blanc	L		0,01			0,01	
	CAVE							
	Vin blanc sec	L		0,03			0,03	
	SURGELÉS							
	Feuilletage (plaque)	Pce			1/4		1/4	
	DIVERS							
	Huile pour friture	L	PM				PM	
	Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat							

GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET METHODES CULINAIRES

Durée : 2 heures 15 minutes

Coefficient : 3

Date :

Service : Matin/Après-midi

Candidat n° d'inscription :

N° de sujet : 2

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
ENTRETIEN							
Capacité à rendre compte oralement						/3	
Qualité de la description de l'activité						/3	
Qualité de l'approfondissement						/3	
Pertinence des réponses aux questions posées par le jury						/3	
SOUS-TOTAL 1						/12	
P R A T I Q U E	ORGANISATION						
	- Du poste et du temps					/3	
	HYGIENE						
	- Poste, personnel, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES						
	- Parer, désarêter un filet de poisson					/3	
	- Tailler en goujonnettes					/3	
	- Tailler en dés l'aubergine					/2	
	- Ciseler l'échalote					/3	
	- Paner à l'anglaise					/2	
	- Ciseler de l'oignon vert					/3	
	CUISONS						
	- Sauter l'aubergine					/3	
	- Suer des oignons					/2	
	- Frire les goujonnettes					/3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES						
	- Réaliser une anglaise					/2	
	- Réaliser un beurre nantais					/4	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI						
	- Détailler et cuire du feuilletage					/2	
	PRESENTATION					/4	
	DEGUSTATION					/6	
SOUS-TOTAL 2						/48	
TOTAL						/60 points	
NOTE FINALE SUR 20 :							

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION	SIGNATURES