

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2016**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°4**

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

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

**CUISSE DE POULET FAÇON TANDOORI,  
RIZ MADRAS**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

CUISSÉ DE POULET FAÇON TANDOORI, RIZ MADRAS						4 couverts	SUJET N°
							4
Descriptif : Cuisse de volaille marinée à l'indienne puis sautée, servie avec une sauce tandoori et un riz Madras.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
<b>A. CUISSÉ DE POULET</b> Désosser les cuisses de poulet, les ouvrir à plat. Réserver les os. Réaliser une marinade à base d'ail haché, de jus de citron, de paprika, d'épices à tandoori et de yaourt. Saler. Mariner les cuisses côté chair. Réserver au frais. Sauter côté peau, terminer la cuisson au four. Trancher à l'envoi.  <b>B. SAUCE TANDOORI</b> Réaliser une concassée de tomates au miel et aux épices tandoori. Crémer. Réserver au chaud.  <b>C. RIZ MADRAS</b> Réhydrater 1/2 l de fond blanc de volaille. Améliorer. Marquer un riz Pilaf en cuisson. Tailler l'ananas en salpicon. Torréfier les amandes effilées sous la salamandre. Incorporer au riz pilaf les éléments de la garniture Madras avant d'égrainer. Rectifier l'assaisonnement.  <b>D. FINITION</b> Tailler des zestes de citron. Blanchir 3 fois. Ciseler la coriandre. Dresser.	<b><u>VOLAILLE</u></b>						
	Cuisse de poulet	Pce	4				4
	<b><u>CRÉMERIE</u></b>						
	Beurre	Kg		0,040	0,060		0,100
	Crème épaisse	L		0,02			0,02
	Yaourt nature	Pce	1				1
	<b><u>LÉGUMERIE</u></b>						
	Ail	Kg	0,010	0,010	0,010		0,030
	Ananas	pce			1/4		1/4
	Carotte	Kg			0,050		0,050
	Citron jaune	pce	1			1	2
	Coriandre	Btte				1/8	1/8
	Echalote	Kg		0,030			0,030
	Oignon	Kg			0,100		0,100
	Tomate	Kg		0,300			0,300
	<b><u>ÉCONOMAT</u></b>						
	Amande effilée	Kg			0,020		0,020
	Épices à tandoori	Kg	PM	PM			PM
	Fond blanc de volaille	Kg			PM		PM
	Huile d'olive	L	0,05				0,05
	Miel	Kg		0,015			0,015
	Noix de coco râpée	Kg			0,040		0,040
	Paprika	Kg	PM				PM
	Raisin sec	Kg			0,020		0,020
	Riz long	Kg			0,200		0,200
	Thym, laurier	Kg		PM	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 : 4

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						
	- Désosser des cuisses de volaille					/4	
	- Mariner des cuisses de volaille					/2	
	- Ciseler un oignon					/3	
	- Tailler en salpicon l'ananas					/2	
	- Tailler des zestes de citron					/2	
	- Ciseler de la coriandre					/2	
	CUISONS						
	- Sauter des cuisses de poulet					/4	
	- Cuire un riz Pilaf					/3	
	- Torréfier des amandes effilées					/2	
APPAREILS, FONDS ET SAUCES							
- Blanchir une julienne de zeste de citron					/2		
- Réaliser une concassée de tomates					/3		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Réhydrater et améliorer un fond blanc de volaille					/3		
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