

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°3

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

PILAF DE CREVETTES AU LAIT DE COCO, RE'A DE TAHITI

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PILAF DE CREVETTES AU LAIT DE COCO, RE'A DE TAHITI						4 couverts	SUJET N° 3
Descriptif : Riz agrémenté de dés de poivron rouge cuit pilaf accompagné d'un sauté de crevettes et de chou chinois, de poivron vert et de re'a de Tahiti lié au lait de coco. Décoré de Miri-Miri (Basilic polynésien).							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
A. BASE Décortiquer les crevettes et retirer l'intestin. Émincer les oignons, les poivrons et le chou chinois. Hacher l'ail. Monder, épépiner et concasser la tomate. Hacher très finement le Re'a de Tahiti. B. SAUTÉ DE CREVETTE Sauter le chou à feu vif, mouiller avec 5 cl d'eau, poursuivre la cuisson. Débarasser. Sauter les crevettes à l'huile, décanter. Saisir les oignons et les poivrons. Ajouter l'ail et le re'a de Tahiti hachés et les tomates. Mouiller au lait de coco, assaisonner. Lier à consistance légère et ajouter les crevettes. Vérifier l'assaisonnement. C. RIZ PILAF AU POIVRON ROUGE Ciseler les oignons. Tailler en brunoise le poivron rouge. Confectionner un bouquet garni. Réhydrater le fond blanc de volaille. Marquer en cuisson un riz pilaf. Égrener au beurre après cuisson. D. FINITION Ciseler les feuilles de basilic. E. DRESSAGE Dans une assiette creuse. A l'aide d'un ramequin, mouler le riz et le centrer dans l'assiette. Disposer autour le sauté de crevette. Parsemer avec les feuilles de basilic ciselées.	POISSONNERIE						
	Grosse crevette fraîche	Kg	0,500				0,500
	CRÉMERIE						
	Beurre	Kg			0,050		0,050
	LÉGUMERIE						
	Ail	Kg	0,020				0,020
	Chou chinois	Kg	0,800				0,800
	Miri-Miri (Basilic polynésien)	Btte				1/4	1/4
	Oignon	Kg	0,100		0,030		0,130
	Poivron rouge	Kg			0,100		0,100
	Poivron vert	Kg	0,100				0,100
	Re'a de Tahiti	Kg	0,080				0,080
	Tomate	Kg	0,100				0,050
	Vert de poireaux	Kg			0,030		0,030
	ÉCONOMAT						
	Fond blanc de volaille	Kg			0,030		0,030
	Huile de Tournesol	L		0,05			0,05
	Lait de coco	L		0,30			0,30
	Laurier	Kg			PM		PM
	Poivre blanc moulu	Kg		PM			PM
	Riz long	Kg			0,200		0,200
	Sel fin	Kg		PM			PM
	Thym	Kg			PM		PM
Dressage : Dans assiette creuse							

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 : 3

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 - Décortiquer et châtrer les crevettes - Tailler en brunoise les poivrons - Épépiner, concasser les tomates - Ciseler les oignons - Ciseler du basilic (miri-miri)					/4	
						/3	
						/4	
						/2	
						/2	
	CUISONS - Sauter des crevettes - Monder les tomates - Suer l'oignon ciselé et la brunoise de poivron - Cuire un riz pilaf					/4	
						/2	
						/3	
						/3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Mettre au point la sauce « sauté » de crevettes					/3	
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Réhydrater le fond de volaille					/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