

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du lundi 6 juin 2016

SUJET N°2

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**SAVARIN FRAISE-BASILIC
CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC À LA VANILLE**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SAVARIN FRAISE-BASILIC CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC À LA VANILLE						4 couverts		SUJET N° 2	
Descriptif : Verrine composée d'une crème anglaise au chocolat blanc collée à la gélatine, de savarins imbibés d'un sirop au limoncello de fraises rafraîchies et d'une crème Chantilly au mascarpone parsemée d'amandes effilées.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total	
			A	B	C	D	E		
A. CRÉMEUX VANILLE Hydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Réaliser la crème anglaise. Ajouter les pistoles de chocolat blanc et la gélatine égouttée dans la crème chaude. Passer au chinois et mouler l'appareil dans les verrines. Faire prendre en cellule de refroidissement. B. FRAISES RAFRAÎCHIES Ciseler les feuilles de basilic. Détailler les fraises en quartier. Réaliser un sirop. Refroidir la moitié du sirop et parfumer au limoncello. Rafraîchir les fraises dans le sirop parfumé avec le basilic. Réserver. C. SAVARINS Imbiber les savarins avec le reste de sirop chaud. Réserver les savarins au froid sur grille. D. CRÈME CHANTILLY MASCARPONE Prélever les zestes d'un demi citron vert. Tailler en brunoise. Blanchir deux fois et rafraîchir. Gratter la demi gousse de vanille dans la crème liquide et ajouter la brunoise de citron vert. Détendre le mascarpone avec la crème liquide et monter une crème Chantilly. E. MONTAGE ET FINITION Toaster les amandes effilées. Disposer les savarins sur le crémeux chocolat blanc, ajouter les fraises rafraîchies égouttées. Décorer avec la crème Chantilly à l'aide d'une poche à douille. Terminer le montage avec les amandes effilées.	CRÈMERIE								
	Crème liquide	L				0,15		0,15	
	Jaune d'œuf PAI	Kg	0,080					0,080	
	Lait entier	L	0,50					0,50	
	Mascarpone	Kg				0,075		0,075	
	LÉGUMERIE								
	Basilic	Btte		1/8				1/8	
	Citron vert	Kg				0,050		0,050	
	Fraises	Kg		0,300				0,300	
	ÉCONOMAT								
	Amande effilée	Kg					0,050	0,050	
	Chocolat blanc	Kg	0,100					0,100	
	Gélatine	Kg	0,010					0,010	
	Gousse de vanille	Pce	1/2			1/2		1	
	Savarin Mini 3 gr	Pce			4			4	
	Sucre	Kg	0,080	0,300				0,380	
	Sucre glace	Kg				0,035		0,035	
	CAVE								
	Limoncello	L		0,02				0,02	
	DIVERS								
	Eau	L		0,50				0,50	
Dressage : En verrine ou assiette creuse, 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 - Réaliser un sirop - Tailler des fraises en quartier - Ciseler des feuilles de basilic - Tailler en brunoise le zeste de citron vert - Monter une verrine					/2	
						/3	
						/3	
						/3	
						/3	
	CUISONS - Cuire à la nappe une crème anglaise - Blanchir la brunoise de zeste de citron - Toaster des amandes effilées					/4	
						/2	
						/3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Mettre en œuvre de la gélatine - Monter une crème Chantilly					/3	
						/3	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Imbiber des savarins					/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