

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2016**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du vendredi 10 juin 2016**

**SUJET N° 9**

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

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

**BROCHETTE DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE VIN ROUGE, GALETTE DE  
POMMES DE TERRE ET ASPERGES VERTES RÔTIES**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

BROCHETTE DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE VIN ROUGE, GALETTE DE POMMES DE TERRE ET ASPERGES VERTES SAUTÉES.						4 couverts	SUJET N° <b>9</b>
Descriptif : Morceaux de bœuf détaillés en cubes et montés en brochette avec des morceaux de poivrons confits, accompagnés d'une sauce vin rouge, d'une galette de pommes de terre et d'asperges rôties à l'huile d'olive.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
<b>A. BROCHETTES</b> Eplucher et laver les poivrons. Tailler les poivrons et confire à l'huile d'olive et au thym. Parer et détailler les morceaux de bœuf en cubes. Monter en brochette (2 par personnes) les cubes de bœuf et les poivrons détaillés. Mariner les brochettes (huile d'olive, jus de citron, thym). Marquer sur le grill et terminer au four au moment d'envoyer.  <b>B. SAUCE VIN ROUGE</b> Ciseler l'échalote. Suer au beurre, déglacer au vin rouge et réduire à glace. Mouiller avec le jus de veau lié et réduire à nouveau. Monter au beurre.  <b>C. GAULETTES DE POMMES DE TERRE</b> Eplucher les pommes de terre. Râper, assaisonner. Sauter immédiatement dans une poêle en formant une galette. Retourner et terminer la cuisson, puis découper en 4.  <b>D. ASPERGES SAUTÉES</b> Sauter les asperges surgelées à l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.  <b>E. FINITION</b> Dresser et envoyer.	<b>BOUCHERIE</b>						
	Tende de tranche	Kg	0,800				0,800
	<b>CRÉMERIE</b>						
	Beurre	Kg		0,060	0,060		0,120
	<b>LÉGUMERIE</b>						
	Citron	Pce	1				1
	Echalote	Kg		0,100			0,100
	PDT type BF15	Kg			1		1
	Poivron jaune	Kg	0,100				0,100
	Poivron rouge	Kg	0,100				0,100
	Poivron vert	Kg	0,100				0,100
	<b>ÉCONOMAT</b>						
	Huile d'olive	L	0,10			0,02	0,120
	Jus de veau lié PAI	Kg		0,030			0,030
	Pic à brochette	Pce	8				8
	Thym	Kg	PM				
	Sel-poivre	Kg	PM	PM	PM	PM	
	Huile de tournesol	L			0,050		
	<b>CAVE</b>						
	Vin rouge cuisine	L		0,10			0,100
	<b>SURGELÉ</b>						
	Asperge verte	Kg				0,300	0,300
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.							

**BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE : HÔTELLERIE****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 : 9****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						
	- Tailler des cubes de bœuf					/4	
	- Râper des pommes de terre					/2	
	- Ciseler une échalote					/2	
	CUISONS						
	- Sauter une galette de pommes de terre					/3	
	- Griller des brochettes					/6	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES						
	- Réaliser une marinade crue					/3	
- Réaliser une sauce vin rouge					/5		
- Réhydrater un jus de veau lié					/3		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Sauter des asperges surgelées					/4		
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