

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mardi 7 juin 2016

SUJET N°4

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILET DE DORADE SAUTÉ À L'HUILE D'OLIVE
TARTE FINE AUX LÉGUMES CONFITS,
COULIS DE TOMATES AU BASILIC**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

FILET DE DORADE SAUTÉ À L'HUILE D'OLIVE, TARTE FINE AUX LÉGUMES CONFITS, COULIS DE TOMATES AU BASILIC						4 couverts		SUJET N° 4		
Descriptif : Filet de dorade sauté à l'huile d'olive, accompagné d'une tarte fine garnie d'un appareil à base de poivrons, d'oignons et de tomates concassées étuvées à l'huile d'olive et servi avec un coulis de tomate parfumé au basilic.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES									
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total		
			A	B	C	D	E			
A. DORADE Habiller les dorades, lever les filets, désarêter. Sauter à l'huile d'olive. B. TARTE FINE Détailler 4 disques de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre. Piquer et bloquer au froid. Cuire entre 2 plaques de cuisson. C. GARNITURE Émincer l'oignon. Tailler les poivrons en julienne. Monder, épépiner et concasser les tomates. Hacher l'ail. Ciseler le basilic. Suer l'oignon, ajouter les poivrons, la tomate concentrée, l'ail et le bouquet garni. Étuver. Ajouter le basilic ciselé. Assaisonner. D. COULIS DE TOMATES Monder, épépiner et concasser les tomates. Marquer en cuisson la fondue de tomates. Détendre avec 100 g de fonds blanc de volaille. Mixer et vérifier l'assaisonnement. E. FINITION Décorer avec une pluche de cerfeuil.	POISSONNERIE Dorade (400g/500g)	Pce	2						2	
	CRÉMERIE Beurre	Kg				0,020		0,020		
	LÉGUMERIE Ail	Kg			0,005	0,005		0,010		
	Basilic	Btte			1/4			1/4		
	Cerfeuil	Btte					1/8	1/8		
	Échalote	Kg				0,020		0,020		
	Oignon	Kg			0,100			0,100		
	Poivrons rouge	Kg			0,100			0,100		
	Poivrons vert	Kg			0,100			0,100		
	Tomate TV	Kg			0,200	0,400		0,600		
	ÉCONOMAT Fond blanc de volaille	Kg				0,005		0,005		
	Huile d'olive	L	0,02		0,05	0,02		0,09		
	Poivre du moulin	PM	PM		PM	PM		PM		
	Sel fin	PM	PM		PM	PM		PM		
	Sucre	PM				PM		PM		
	Tomates concentrées	Kg			PM	PM		PM		
	Tabasco	L				PM		PM		
	Thym/laurier	PM			PM	PM		PM		
	SURGELÉS Pâte feuilletée plaque	Pce		1/2				1/2		
	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						
	- Lever des filets de dorade et désarêter					/5	
	- Emincer des oignons					/2	
	- Monder épépiner et concasser des tomates					/2	
	- Tailler une julienne de légumes					/4	
	CUISSONS						
- Sauter des filets de dorade					/5		
- Etuver des légumes					/5		
- Cuire du feuilletage					/3		
APPAREILS, FONDS ET SAUCES							
- Réaliser un coulis de tomates					/4		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Détailler la pâte feuilletée surgelée					/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