

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRE

Épreuve du mercredi 8 juin 2016

SUJET N°6

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILET DE CANETTE SAUTÉ, SAUCE À L'ORANGE,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES GLACÉES**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

FILET DE CANETTE SAUTÉ, SAUCE À L'ORANGE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES GLACÉES.						4 couverts	SUJET N° 6
Descriptif : Filet de canette sauté, servi avec une sauce courte par déglacage à l'orange accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de carottes glacées à blanc.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				
			A	B	C	D	E
A. FILETS DE CANETTE Parer et sauter. Réaliser la sauce par la technique du sauté déglacé, en déglaçant au jus d'orange et en ajoutant le fond PAI amélioré. B. FOND DE CANARD Tailler les carottes en paysanne et ciseler l'oignon. Concasser les abattis et les rissoler pour améliorer le fond de canard PAI. C. ECRASÉ DE POMMES DE TERRE Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher. Écraser les pommes de terre avec une fourchette en incorporant le beurre et la crème. D. CAROTTES GLACÉES Tourner les carottes. Les glacer à blanc. E. FINITION Lever des segments d'orange pour le dressage.	CRÈMERIE						
	Beurre	Kg			0,020	0,010	
	Crème liquide	L			0,10		
	BOUCHERIE						
	Abattis de volaille	Kg		0,300			
	Filet canette 0.250kg	Pce	2				
	LÉGUMERIE						
	Carotte	Kg		0,050		0,300	
	Cerfeuil	Btte					0,125
	Laurier	Btte		PM			
	Oignon	Kg		0,050			
	Orange	Kg	0,200				0,200
	Persil	Btte		PM			
	Pomme de terre Bintje	Kg			0,800		
	Thym	Btte		PM			
	ÉCONOMAT						
	Fond de canard PAI	Kg		0,020			
	Huile d'arachide	L	0,01				
	Poivre	Kg	PM		PM	PM	
	Sel	Kg	PM		PM	PM	
	Sel gros	Kg			PM		
	Sucre semoule	Kg				PM	
Dressage : à l'assiette.							

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 : 6

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 - Ciseler un oignon - Tourner un légume - Lever les segments d’orange					/2	
						/4	
						/2	
	CUISSONS - Sauter un filet de canette - Cuire des pommes de terre en robe des champs - Glacer à blanc un légume					/5	
						/2	
						/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser un écrasé de pommes de terre - Réaliser une sauce par la technique du sauté, déglacé					/4	
						/6	
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Améliorer un fond PAI					/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