

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mardi 7 juin 2016

SUJET N°3

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILETS DE MAQUEREAU, SAUCE MOUSSELINE A L'ANETH,
RIZ PILAF ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

FILETS DE MAQUEREAUX, SAUCE MOUSSELINE À L'ANETH, RIZ PILAF ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES					4 couverts		SUJET N° 3	
Descriptif: Filets de maquereaux sautés, servis avec un riz pilaf, une jardinière de carotte et navet et une sauce mousseline à l'aneth.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. MAQUEREAUX Habiller et fileter les maquereaux. Désarêter les filets. Sauter les filets de maquereaux. B. SAUCE MOUSSELINE Réaliser la hollandaise PAI. Monter la crème fouettée. Incorporer la crème à la hollandaise au moment de l'envoi et l'aneth ciselée. C. RIZ PILAF Ciseler l'oignon, suer. Nacrer le riz, mouiller au fumet de poisson. Cuire au four à couvert à 180 °C pendant 18 à 20 minutes. D. JARDINIÈRE DE LÉGUMES Tailler les carottes et le navet en jardinière. Cuire à l'anglaise. Lier au beurre à l'envoi. E. DRESSAGE ET FINITION Dresser sur assiette, les filets de maquereau, le riz et la jardinière à l'appréciation du candidat. Décorer à l'aneth. Dresser la sauce en saucière.	CRÈMERIE							
	Beurre	Kg		0,100	0,040	0,020		0,160
	Crème liquide	L		0,10				0,10
	POISSONNERIE							
	Maquereaux	Pce	4					4
	Pièce de 0,250 Kg							
	LÉGUMERIE							
	Aneth	Btte		0,125			0,125	0,250
	Carotte	Kg				0,300		0,300
	Citron jaune	Pce		1				1
	Laurier	Btte			PM			PM
	Navet long	Kg				0,300		0,300
	Oignon	Kg			0,075			0,075
	Persil	Btte			PM			PM
	Thym	Btte			PM			PM
	ÉCONOMAT							
	Fumet de poisson	Kg			0,020			0,02
	Huile d'olive	L	0,02					0,02
	Piment de Cayenne	Kg		PM				PM
	Poivre blanc	Kg	PM	PM	PM	PM		PM
	Riz long	Kg			0,200			0,200
	Sce hollandaise PAI	Kg		0,034				0,034
	Sel fin	Kg	PM	PM	PM	PM		PM
Dressage : à l'assiette et saucière.								

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 - Habiller, fileter et désarêter les maquereaux					/5	
	- Ciseler un oignon					/4	
	- Tailler un légume en jardinière					/4	
	CUISSONS - Sauter un filet de poisson					/4	
	- Cuire à l'anglaise un légume					/4	
	- Cuire un riz pilaf					/5	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser une sauce mousseline à l'aneth					/3	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Mettre en œuvre la hollandaise 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