

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 9 juin 2016

SUJET N°8

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**PAVÉ DE SAUMON RÔTI AU JUS DE VOLAILLE, PURÉE DE CÉLERI
ET CAROTTES GLACÉES.**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PAVÉ DE SAUMON RÔTI, JUS DE VOLAILLE, PURÉE DE CÉLERI ET CAROTTES GLACÉES.					4 couverts		SUJET N° 8	
Descriptif : Pavé de saumon rôti servi avec un jus de poulet réalisé à base d'ailerons, accompagné d'une garniture composée d'une purée de céleri et de carottes glacées à blanc.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. RÔTIR LE SAUMON Écailler et désarêter le filet de saumon. Détailler les pavés de saumon de 150 g. Assaisonner. Sècher les pavés et les rôtir sur la peau. B. RÉALISER UN JUS DE VOLAILLE Rissoler les ailerons et rôtir au four, pincer les sucs et dégraisser. Suer les oignons ciselés, ajouter les carottes taillées en mirepoix, Déglacer avec un litre de jus de volaille. Ajouter l'ail écrasée, une branche de thym et une pointe de concentré de tomate. Cuire 20 minutes et passer au chinois. Réduire et monter au beurre. C. RÉALISER UNE PURÉE DE CÉLERI Couper le céleri rave en dés. Cuire à l'anglaise. Mixer, ajouter le beurre pommade et la crème. D. GLACER À BLANC LES CAROTTES Tourner les carottes et les glacer à blanc. E. DRESSAGE ET FINITION Réaliser un décor à base de pâte feuilletée.	POISSONNERIE							
	Filet de saumon avec peau	Kg	0,750					0,750
	CRÉMERIE							
	Beurre	Kg		0,020	0,060	0,020		0,100
	Crème liquide	L			0,10			0,10
	BOUCHERIE							
	Aileron de poulet	Kg		0,400				0,400
	LÉGUMERIE							
	Ail	Kg		0,015				0,015
	Carotte	Kg		0,100		0,400		0,500
	Céleri rave	Kg			0,500			0,500
	Oignon	Kg		0,150				0,150
	Thym frais	Kg		PM				PM
	ÉCONOMAT							
	Huile d'olive	L	0,02	0,05				0,07
	Jus de poulet PAI	Kg		0,040				0,040
	Sucre semoule	Kg				PM		PM
	Concentré tomate	Kg		PM				PM
	SURGELÉS							
	Feuilletage en plaque	Pce					1/8	1/8
Dressage à l'assiette libre .								

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 : 8

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 - Désarêter et détailler les pavés de saumon - Ciseler des oignons - Tourner des carottes					/4	
						/3	
						/4	
	CUISONS - Glacer à blanc des carottes - Rôtir les pavés de saumon					/3	
						/6	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser une purée de céleri - Réaliser un jus de rôti					/4	
						/5	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Détailler et cuire de la pâte feuilletée surgelée					/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