

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°P4**

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

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

**TARTARE D'ANANAS ET RIZ AU LAIT ÉPICÉ**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTARE D'ANANAS ET RIZ AU LAIT ÉPICÉ						4 couverts		SUJET N°		
								P4		
Descriptif : ananas taillé en brunoise et saupoudré de pistaches hâchées. Servi avec une quenelle de riz au lait et accompagné d'une paillette en pâte feuilletée.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES									
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total		
			A	B	C	D	E			
<p><b>A. Riz au lait :</b> Blanchir ou crever le riz une minute. Rafraîchir. Porter le lait à ébullition avec la cardamome, la cannelle et une pincée de sel. Ajouter le riz en pluie. Remuer jusqu'à reprise de l'ébullition. Cuire à couvert au four à 180°C durant 30 minutes. Hors du feu, ajouter les jaunes et le sucre blanchis. Porter doucement à ébullition en remuant pour lier. Débarasser et faire refroidir en cellule de refroidissement.</p> <p><b>B. Tartare d'ananas :</b> Tailler l'ananas en brunoise. Torréfier, hacher les pistaches et incorporer au tartare. Réserver au frais.</p> <p><b>C. Crème Chantilly :</b> Monter la crème Chantilly. Ciseler la menthe. Ajouter la menthe ciselée à la Chantilly.</p> <p><b>D. Paillettes feuilletées :</b> Piquer le feuilletage. Tailler des bandes de 8 cm de long sur 1 cm de large. Dorer et saupoudrer de sucre semoule. Torsader. Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.</p> <p><b>E. Décors :</b> Dresser le riz en quenelle et dresser l'ananas. Déposer une quenelle de crème Chantilly à l'envoi. Décorer avec des feuilles de menthe.</p>	<b>CRÈMERIE</b>									
	Crème liquide	L			0,1			0,10		
	Œuf	Pce	2			1		3		
	Lait	L	0,50					0,50		
	<b>LÉGUMERIE</b>									
	Ananas	Kg		0,600				0,600		
	Menthe	Botte			1/8		1/8	1/8		
	<b>ÉCONOMAT</b>									
	Cannelle	Kg	PM							
	Cardamome	Kg	PM							
	Pistache mondée	Kg		0,030				0,03		
	Riz rond	Kg	0,050					0,05		
	Sel	Pm	PM					PM		
	Sucre glace	Kg			0,010			0,010		
	Sucre semoule	Kg	0,070			0,025		0,095		
	<b>SURGELÉS</b>									
	Pâte feuilletée plaque	Pce				1/8		1/8		
	Dressage libre à l'assiette à potage									

**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 : P4

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
<b>ENTRETIEN</b>							
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	
<b>SOUS-TOTAL 1</b>						/12	
<b>P R A T I Q U E</b>	<b>ORGANISATION</b>						
	- Enchaînement des tâches et organisation du poste					/3	
	<b>HYGIENE</b>						
	- Hygiène corporelle, du poste et des denrées					/3	
	<b>TECHNIQUES GESTUELLES</b>						
	- Tailler en brunoise					/3	
	- Ciseler de la menthe					/3	
	- Confectionner une quenelle					/4	
	- Concasser de la pistache					/3	
	<b>CUISONS</b>						
	- Cuire un riz au lait					/3	
	- Torrifier des pistaches					/3	
	- Cuire des paillettes					/3	
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b>						
	- Lier un riz au lait					/3	
	- Réaliser une crème Chantilly					/3	
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b>						
	- Utiliser du feuilletage surgelé					/4	
	<b>PRESENTATION</b>					/4	
	<b>DEGUSTATION</b>					/6	
<b>SOUS-TOTAL 2</b>						/48	
<b>TOTAL</b>						/60 points	
<b>NOTE FINALE SUR 20 :</b>							

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION	SIGNATURES