

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 7 juin 2017

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**TARTARE DE FRAISES ET RIZ AU LAIT,
CRÈME CHANTILLY**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTARE DE FRAISES ET RIZ AU LAIT, CRÈME CHANTILLY					4 couverts		SUJET N° 1	
Descriptif : fraises taillées en brunoise liées au coulis de fraise et agrémentées de pistaches hachées. Servies sur tampon de riz au lait, décorées d'une quenelle de crème Chantilly et accompagnées d'une paillette en pâte feuilletée.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. RIZ AU LAIT : Blanchir le riz une minute. Rafrâchir. Porter le lait à ébullition avec la vanille et une pincée de sel. Ajouter le riz en pluie. Remuer jusqu'à reprise d'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. Dresser dans les cercles et refroidir. B. TARTARE DE FRAISE : Tailler les fraises en brunoise. Ajouter le sucre et lier avec le coulis de fraises. Torréfier, hacher les pistaches et incorporer au tartare. Réserver au frais. C. CRÈME CHANTILLY : Monter la crème Chantilly. Ciseler la menthe. Ajouter la menthe ciselée à la Chantilly. D. PAILLETES FEUILLETÉES : 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. E. DÉCOR : Dresser les fraises sur le riz décerclé. Déposer une quenelle de crème Chantilly à l'envoi. Décorer avec des feuilles de menthe. Ajouter la paillette.	CRÈMERIE							
	Crème liquide	L			0,1			0,10
	Jaune d'œuf	Pce	2			1		3
	Lait	L	0,50					0,50
	LÉGUMERIE							
	Fraise	Kg		0,400				0,400
	Menthe	Btte			1/8		1/8	1/8
	ÉCONOMAT							
	Pistache mondée	Kg		0,030				0,030
	Riz rond	Kg	0,050					0,100
	Sel	Kg	PM					PM
	Sucre glace	Kg			0,010			0,010
	Sucre semoule	Kg	0,070	0,050		0,025		0,145
	Vanille gousse	Pce	1/2					1/2
	SURGELÉS							
	Coulis de fraise	L		0,05				0,05
	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 : 1

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 - Tailler en brunoise - Ciseler de la menthe - Confectionner une quenelle - Concasser de la pistache					/3	
						/3	
						/3	
						/3	
	CUISONS - Cuire un riz au lait - Torréfier des pistaches - Cuire des paillettes de feuilletage					/3	
						/3	
						/3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Lier un riz au lait - Réaliser une crème Chantilly					/3	
						/4	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Utiliser du feuilletage surgelé					/4	
	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