

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du vendredi 9 juin 2017**

**SUJET N°5**

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

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

**DIEPPOISE DE FRUITS DE MER, PETITE MACÉDOINE  
ET SES ALLUMETTES AU PAVOT**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

DIEPPOISE DE FRUITS DE MER, PETITE MACÉDOINE ET ALLUMETTES AU PAVOT				4 couverts		SUJET N° 5		
Descriptif : moules de bouchots cuites à la marinière et queues de crevettes roses. Sauce réalisée par réduction avec le jus de la marinière et fumet de poisson. Macédoine de légumes liée au beurre. Allumettes de pâte feuilletée enrobées à la graine de pavot.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<p><b>A. GARNITURE DIEPPOISE :</b> Décortiquer et tailler les queues de crevettes en salpicon.</p> <p>Vérifier et rincer les moules. Ciseler les échalotes. Cuire les moules à la marinière. Égoutter, décortiquer et ébarber les moules.</p> <p>Escaloper les champignons et les cuire à blanc.</p> <p><b>B. MACÉDOINE :</b> Tailler les carottes, les navets et les haricots verts en macédoine. Cuire les légumes de la macédoine à l'anglaise. Mélanger les légumes. Lier au beurre.</p> <p><b>C. ALLUMETTES :</b> Détailler des allumettes dans le feuilletage, dorer et enrober de pavot. Cuire les allumettes au four.</p> <p><b>D. SAUCE VIN BLANC :</b> Décanter et filtrer soigneusement le jus de cuisson des moules. Ajouter le fumet de poisson réhydraté, le vin blanc et les échalotes ciselées. Réduire à glace. Crêmer, réduire. Monter la sauce au beurre. Ajouter la garniture Dieppoise.</p> <p><b>E. FINITIONS ET DRESSAGE :</b> Dresser sur assiette. Décorer avec le cerfeuil.</p>	<b>POISSONNERIE</b>							
	Crevette rose	Kg	0,250					0,250
	Moule de bouchots	Kg	0,800					0,800
	<b>CRÈMERIE</b>							
	Beurre	Kg	0,030	0,040		0,060		0,130
	Crème liquide	L				0,50		0,50
	Œuf	Pce			1			1
	<b>LÉGUMERIE</b>							
	Carotte	Kg		0,150				0,150
	Cerfeuil	Btte					1/8	1/8
	Champignon Paris	Kg	0,200					0,200
	Citron	Pce	1/2					1/2
	Échalote	Kg	0,050			0,050		0,100
	Navet	Kg		0,150				0,150
	Persil frisé	Btte	1/8					1/8
	<b>ÉCONOMAT</b>							
	Fumet de poisson	L				0,50		0,50
	Graine de pavot	Kg			0,030			0,030
	Poivre blanc moulu	Kg	PM			PM		PM
	Sel fin	Kg	PM			PM		PM
	Vin blanc	L	0,05			0,05		0,10
	<b>SURGELÉS</b>							
	Haricot vert	Kg		0,100				0,100
	Feuilletage plaque	Pce			1/8			1/8
	Petits pois	Kg		0,100				0,100
Dressage : à l'assiette, à l'appréciation du candidat								

<b>GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET METHODES CULINAIRES</b> Durée : 2 heures 15 minutes	<b>Coefficient : 3</b>
---	------------------------

Date :

Service : Matin/Après-midi

Candidat n° d'inscription :

N° de sujet : 5

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, personnelle, denrées					/3			
	TECHNIQUES GESTUELLES - Ciseler des échalotes - Hacher du persil - Tailler une macédoine de légumes - Escaloper les champignons					/4 /2 /4 /3			
		CUISSONS - Cuire à la marinière un coquillage - Cuire des allumettes au pavot - Cuire à l'anglaise des légumes					/4 /3 /4		
			APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser une sauce par réduction					/5	
			METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Mettre en œuvre un feuilletage 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