

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du lundi 12 juin 2017

SUJET N° 8

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**TARTE FINE PROVENCALE, FILET DE ROUGET SAUTÉ,
SAUCE VIERGE**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTE FINE PROVENCALE, FILETS DE ROUGETS SAUTÉ, SAUCE VIERGE				4 couverts		SUJET N° 8	
Descriptif : tarte fine en pâte feuilletée cuite au four garnie d'une fondue de tomate et d'une rosace de courgettes sautées, servie tiède avec un filet de rouget sauté et une salade de jeunes pousses. Accompagnée d'une sauce à base d'une brunoise de tomate, de basilic ciselé, de jus de citron et d'huile d'olive.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C		
A. BASE : Feuilletage : Piquer le feuilletage,détailler des cercles de 10 cm. Cuire au four entre 2 plaques à pâtisserie. Fondue de tomates : Écraser la gousse d'ail. Ciseler les échalotes. Réaliser le bouquet garni. Monder, épépiner, concasser les tomates. Marquer en cuisson la fondue de tomates. Courgettes : Émincer les courgettes et les sauter à l'huile d'olive. Rougets : Habiller, fileter et désarêter les filets. Sauter les filets. Réserver. B. SAUCE VIERGE : Monder, épépiner et tailler en brunoise les tomates. Ciseler le basilic. Tailler les olives en julienne. Mélanger l'huile d'olive et le jus de citron, ajouter la garniture. Assaisonner. C. JEUNES POUSSES : Trier et laver les jeunes pousses. Assaisonner de sauce vierge. D. FINITIONS : Dresser harmonieusement les éléments.	POISSONNERIE						
	Rouget (0,250 kg)	Pce	2				2
	LÉGUMERIE						
	Ail	Kg	0,010				0,010
	Basilic	Bte		1/4			1/4
	Citron	Kg		0,100			0,100
	Courgette	Kg	0,500				0,500
	Échalotes	Kg	0,040				0,040
	Persil	Bte	1/8				1/8
	Salade jeunes pousses	Kg			0,060		0,060
	Tomates	Kg	0,800	0,400			1,200
	ÉCONOMAT						
	Huile d'olive	L	0,040	0,050			0,090
	Olives noires dénoyautées	Kg		0,050			0,050
	Poivre moulu	Kg	pm	pm			pm
	Sel fin	Kg	pm	pm			pm
	Thym laurier	Kg	pm				pm
	SURGELÉS						
	Feuilletage (plaque)	Pce	1/3				1/3
	Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat						

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, DENREES					/3		
	TECHNIQUES GESTUELLES - Emincer des courgettes - Habiller, fileter, désarêter les rougets - Monder des tomates - Tailler une brunoise					/3 /3 /2 /3		
	CUISONS - Sauter les courgettes - Sauter les filets de rougets					/3 /6		
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser une fondue de tomate - Réaliser une sauce vierge					/5 /3		
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Détailler les disques de pâtes feuilletées					/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