

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du vendredi 9 juin 2017**

**SUJET N° 6**

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

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

**CUISSES DE LAPEREAU BRAISÉES A LA BIÈRE BRUNE,  
ROCHERS DE POMMES DE TERRE AU LARD ET AU MAROILLES,  
CHAMPIGNONS DE PARIS SAUTÉS.**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

CUISSSES DE LAPEREAU BRAISÉES A LA BIÈRE BRUNE , ROCHERS DE POMMES DE TERRE AU LARD ET AU MAROILLES, CHAMPIGNONS DE PARIS SAUTÉS.						4 couverts	SUJET N°
							6
Descriptif : cuisse de lapin en ragoût à brun avec de la bière brune, accompagnée d'un écrasé de pommes de terre au lard fumé et au Maroilles façonné en rochers et gratiné au four. Servi avec des champignons de Paris sautés.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
<b>A. CUISSSES DE LAPIN EN RÂGOUT :</b> Parer et découper en deux les cuisses de lapin. Tailler la garniture aromatique en paysanne. Réhydrater le fond brun de veau lié. Marquer les cuisses de lapin en ragoût à brun. <b>B. ROCHERS DE POMMES DE TERRE AU LARD ET AU MAROILLES :</b> Cuire les pommes de terre avec peau au four sur lit de gros sel. Ecraser la pulpe avec le beurre frais et le persil haché. Sauter les lardons fumés. Réserver la graisse. Détailler le Maroilles en dés de 1 cm. Mélanger la pulpe, le maroilles et les lardons. Assaisonner. Façonner les rochers. Gratiner au four. <b>C. GARNITURE :</b> Escaloper les champignons de Paris. Les sauter dans la graisse de fonte des lardons avec une pointe d'ail et de persil haché. <b>D. SAUCE À LA BIÈRE BRUNE :</b> Décanter les cuisses. Parer le pain d'épices et détailler en dés. Passer la sauce au chinois.	<b>CRÈMERIE</b>						
	Beurre	Kg		0,080	0,020		0,100
	Maroilles	Kg		0,100			0,100
	<b>BOUCHERIE</b>						
	Cuisse de lapereau (4 pièces de 0,200 kg)	Kg	0,800				0,800
	Poitrine de porc fumée (tranche épaisse)	Kg		0,080			0,080
	<b>LÉGUMERIE</b>						
	Ail	Kg	0,010		0,005		0,015
	Carotte	Kg	0,060				0,060
	Champignons de Paris	Kg			0,240		0,240
	Oignon	Kg	0,060				0,060
	Persil	Kg	PM	0,020	0,010		0,030
	Poireau (vert)	Kg	0,005				0,005
	Pomme de terre Bintje	Kg		0,500			0,500
	<b>ÉCONOMAT</b>						
	Farine	Kg	0,020				0,020
	Fond brun de veau lié PAI	Kg	0,030				0,030
	Huile de tournesol	L	0,02	0,01			0,03
	Laurier	Kg	PM				PM
	Gros sel	Kg		0,500			0,500
	Poivre blanc moulu	Kg	PM	PM	PM	PM	PM
	Sel fin	Kg	PM	PM	PM	PM	PM
	Sucre semoule	Kg			0,020		0,020
	Thym	Kg	PM				PM
	<b>SURGELES</b>						
	Oignon grelot	Kg			0,250		0,250
	<b>CAVE</b>						
	Bière brune	L	0,50				0,50
Dressage : à 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 : 6

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>						
	- Du poste et du temps					/3	
	<b>HYGIENE</b>						
	- Du poste, personnelle, des denrées					/3	
	<b>TECHNIQUES GESTUELLES</b>						
	- Tailler une garniture aromatique en paysanne					/3	
	- Détailler des lardons					/3	
	- Escaloper des champignons					/3	
	- Hacher du persil					/2	
	<b>CUISONS</b>						
	- Marquer un ragoût à brun en cuisson					/5	
	- Gratiner les rochers de pommes de terre					/4	
	- Sauter les champignons					/4	
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b>						
	- Réaliser l'appareil à base de pulpe de pommes de terre					/3	
	- Mettre au point la sauce du ragoût					/3	
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b>						
	- Réhydrater un fond brun déshydraté					/2	
	<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