

BACCALaurÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**ŒUF POCHÉ SUR UNE PIPERADE PARFUMÉE AU JAMBON SEC,
COULIS DE POIVRONS ET CROUSTILLANT AU SÉSAME**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : ŒUF POCHE SUR UNE PIPERADE PARFUMÉE AU JAMBON SEC, COULIS DE POIVRONS ROUGES ET CROUSTILLANT AU SÉSAME		4 couverts	SUJET N°					
			1					
Descriptif : Œuf poché disposé sur un mélange de légumes taillés, parfumé à la julienne de jambon sec et lié aux jaunes d'œufs, accompagné d'un coulis de poivrons rouges et d'un croustillant de feuilletage parsemé de sésame.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						Total	
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D		E
A. ŒUFS Pochés - Pocher les œufs, rafraîchir. - Ébarber. - Réserver.	CRÈMERIE Œuf extra frais Jaune d'œuf	Pce Pce	5	2		1	5 3	
B. PIPERADE - Emincer les oignons. - Éplucher l'ail et les poivrons. - Hacher l'ail et tailler en lanière les poivrons. - Monder, épépiner et émincer les tomates. - Réaliser la julienne de jambon sec. - Marquer en cuisson la piperade. - Suer à l'huile d'olive les oignons, ajouter les poivrons rouges et l'ail. - Étuver 15 min environ, ajouter la tomate, la julienne de jambon sec et le piment d'espelette. - Étuver à nouveau 10 min, - Égoutter et réserver le jus de cuisson. - Lier la piperade aux jaunes d'œufs. - Réserver.	CHARCUTERIE Jambon sec tranché	Pce		2			2	
C. COULIS DE POIVRONS - Éplucher et tailler en macédoine les poivrons rouges. - Suer les poivrons à l'huile d'olive, mouiller avec le jus de cuisson de la piperade et compléter si nécessaire avec de l'eau pour obtenir 1/3 l de mouillement. - Ajouter une gousse d'ail écrasée, cuire à frémissement. - Mixer, rectifier l'assaisonnement.	LÉGUMERIE Ail Oignon Poivron rouge Tomate Ciboulette	kg kg kg kg Btte		0,020 0,150 0,300 0,400	0,010 0,300		0,030 0,150 0,600 0,400 1/4 0,250	
D. CROUSTILLANT DE FEUILLETAGE - Dorer et parsemer de graines de sésame le feuilletage. - Détailler 8 bâtonnets de 15 cm de long sur 1 cm de large. - Cuire au four.	ÉCONOMAT Huile d'olive Sésame Sel fin Poivre du moulin Piment d'Espelette Vinaigre blanc	l kg kg kg kg l		0,010	0,010	0,002 pm pm pm	0,020 0,002 pm pm pm 0,200	
E. FINITION - Remettre en température tous les éléments, dresser et parsemer de ciboulette ciselée.	SURGELÉ Feuilletage	Pce	0,200			1/8	0,125	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
CRÉMERIE				
Oeufs extra frais	Pce	5	0,08 €	0,40 €
Jaunes d'oeufs	Pce	3	0,08 €	0,24 €
CHARCUTERIE				
Jambon sec tranché	Pce	2	0,53 €	1,06 €
LÉGUMERIE				
Ail	kg	0,030	4,06 €	0,12 €
Oignons	kg	0,150	0,60 €	0,09 €
Poivrons rouges	kg	0,600	1,80 €	1,08 €
Tomates	kg	0,400	1,15 €	0,46 €
Ciboulette	Botte	1/4	0,60 €	0,15 €
ÉCONOMAT				
Huile d'olive	l	0,020	3,87 €	0,08 €
Sésame	kg	0,002	4,17 €	0,01 €
Sel fin	kg	pm		
Poivre du moulin	kg	pm		
Piment d'Espelette	kg	pm		
Vinaigre blanc	l	0,200	0,77 €	0,15 €
SURGELÉ				
Feuilletage	Pce	1/8	1,57 €	0,20 €
			S/TOTAL	4,04 €
			Assaisonnement 2%	0,08 €
			TOTAL	4,12 €

REMARQUES :

Prévoir :

GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Durée : 2 heures 15 minutes

Coefficient : 3

Date :

Service : Déjeuner/Dîner

Candidat n° d'inscription :

N° de rang

N° de sujet : 1

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
ENTRETIEN							
Capacité à rendre compte oralement							
Qualité de la description de l'activité							
Qualité de l'approfondissement							
Pertinence des réponses aux questions posées par le jury							
SOUS-TOTAL 1						/12	
P R A T I Q U E	ORGANISATION - Du poste et du temps					/3	
	HYGIÈNE - Poste, personnelle, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES - Monder, épépiner les tomates - Tailler en lanière des légumes - Tailler une julienne de jambon sec - Tailler une macédoine de poivrons					/3	
						/3	
						/3	
	CUISSONS - Pocher les œufs - Étuver la piperade - Cuire des allumettes au sésame					/6	
						/3	
						/3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser un coulis de poivrons - Lier la piperade aux jaunes d'œufs					/3	
						/2	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Réaliser les allumettes de feuilletage au sésame					/3	
						/4	
	PRÉSENTATION					/6	
DÉGUSTATION					/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