

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2012**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°2**

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

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

**TARTE AU CHÈVRE ET À LA VOLAILLE,  
COULIS DE COURGETTES AU BASILIC**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : TARTE AU CHÈVRE ET À LA VOLAILLE, COULIS DE COURGETTES AU BASILIC		4 couverts					SUJET N° <b>2</b>	
Descriptif : Tarte salée garnie de médaillons de chèvre, de volaille pochée et d'un appareil à crème prise à base de tomates et de courgettes sautées, accompagnée d'un coulis de courgettes au basilic.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<b>A. PÂTE BRISÉE SALÉE</b> - Réaliser la pâte brisée salée en utilisant la technique par sablage. - Réserver. - Abaisser, foncer et chiquer la pâte. - Réserver. - Garnir la tarte harmonieusement avec la garniture et ajouter l'appareil. - Cuire la tarte au four.	<b><u>VOLAILLES</u></b> Blanc de volaille  <b><u>CRÉMERIE</u></b> Œufs Jaune d'œuf Crème liquide Beurre Bûche de chèvre	kg   Pce Pce l kg Pce	0,250   1  0,100  1/2	0,250   2 1 0,250  1/2	2   1  0,250  1/2	0,250   2 2 0,250  1/2	0,250   2 2 0,250  1/2	
<b>B. GARNITURE</b> - Pocher les blancs de volaille dans le fonds blanc, les garder moelleux. - Décanner, refroidir les blancs. - Réserver le fonds blanc de cuisson. - Escaloper les blancs de volaille. - Tailler les courgettes en macédoine et les sauter à l'huile d'olive. - Parfumer au basilic ciselé et ail haché. - Détailler le chèvre en médaillon. - Réserver.	<b><u>LÉGUMERIE</u></b> Ail Basilic Courgettes	kg Botte kg	0,010 1/8 0,200	0,010 1/8 0,200	1/8 1/8 0,200	0,010 1/4 0,400	0,010 1/4 0,400	
<b>C. APPAREIL</b> - Mixer la pulpe de tomates et l'ail. - Crémier et lier avec 2 oeufs et 1 jaune d'oeuf. - Corriger l'acidité si nécessaire. - Réserver.	<b><u>ÉCONOMAT</u></b> Farine Fonds blanc de volaille Tomates pelées 4/4 Sucre semoule Huile d'olive Sel fin Poivre du moulin	kg l boîte kg l kg kg	0,200  0,500  1/2  pm  pm pm pm	0,200  0,500  1/2  pm  0,050 pm pm pm	0,050  pm pm pm pm pm	0,100  0,000 0,010	0,100  0,000 0,010	
<b>D. COULIS DE COURGETTES</b> - Sauter les courgettes émincées à l'huile d'olives. - Mouiller avec le fonds de cuisson des blancs de volaille. - Cuire à frémissement. - Ajouter le basilic. - Ciseler et mixer. - Passer au chinois. - Rectifier l'assaisonnement et réserver.	<b><u>DIVERS</u></b> Eau	l	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040	
Dressage : À l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>VOLAILLES</b>				
Blancs de volaille	kg	0,250	6,86 €	1,72 €
<b>CRÉMERIE</b>				
Oufs	Pce	2	0,80 €	1,60 €
Jaune d'œuf	Pce	2	0,80 €	1,60 €
Crème liquide	l	0,250	3,50 €	0,88 €
Beurre	kg	0,100	4,00 €	0,40 €
Bûche de chèvre	Pce	1/2	1,35 €	0,68 €
<b>LÉGUMERIE</b>				
Ail	kg	0,020	4,06 €	0,08 €
Basilic	Botte	1/4	0,60 €	0,15 €
Courgettes	kg	0,400	1,90 €	0,76 €
<b>ÉCONOMAT</b>				
Farine	kg	0,200	1,51 €	0,30 €
Fonds blanc de volaille	l	0,500	1,68 €	0,84 €
Tomates pelées 4/4	Boîte	0,500	2,52 €	1,26 €
Sucre semoule	kg	pm		
Huile d'olive	l	0,100	pm	pm
Sel fin	kg	0,000	pm	pm
Poivre du moulin	kg	0,010	pm	pm
<b>DIVERS</b>				
Eau	l	0,040	pm	pm
			<b>S/TOTAL</b>	<b>10,26 €</b>
			Assaisonnement 2%	<b>0,21 €</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>10,46 €</b>

REMARQUES :

Prévoir : Cercles de diamètre 20 cm et tourtières

## 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 : 2

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations	
<b>ENTRETIEN</b>								
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								
<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>HYGIÈNE</b> - Poste, personnelle, denrées					/3		
	<b>TECHNIQUES GESTUELLES</b> - Réaliser la pâte brisée - Abaisser, foncer, chiqueter - Tailler en macédoine les courgettes					/4 /3 /3		
	<b>CUISSONS</b> - Cuire la tarte - Sauter les courgettes - Pocher les blancs de volaille					/6 /3 /3		
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b> - Réaliser l'appareil à crème prise salée - Réaliser le coulis de courgettes au basilic					/3 /3		
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b> - Réhydrater le fonds blancs de volaille					/4		
	<b>PRÉSENTATION</b>					/4		
	<b>DÉGUSTATION</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