

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°3

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

CASSOLETTE DE COQUILLAGES ET SAUMON

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : CASSOLETTE DE COQUILLAGES ET SAUMON		4 couverts		SUJET N°				
				3				
Descriptif : Coquillages cuits à la marinière et saumon poché, accompagnés de champignons cuits à blanc et de poireaux étuvés. L'ensemble est nappé d'un velouté de poisson servi avec des allumettes au pavot.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
A. COQUILLAGES - Gratter et nettoyer les moules. - Ouvrir à la marinière les moules et les palourdes. - Décoquiller, réserver. - Passer le jus de cuisson et réserver.	<u>POISSONNERIE</u> Moules de Bouchot Palourdes Saumon en filet	kg kg kg	0,500 0,500 0,250				0,500 0,500 0,250	
B. SAUMON - Tailler le saumon en cubes réguliers de 1 cm. - Pocher à court mouillement le saumon avec le jus de cuisson des moules et le fumet de poisson. - Décanter et réserver. - Conserver le jus de cuisson.	<u>CRÈMERIE</u> Beurre Crème liquide Jaune d'œuf	kg l Pce	0,040 0,050 1	0,060 0,030	0,030		0,130 0,050 1	
C. VELOUTÉ DE POISSON - Réaliser un roux blanc. - Mouiller avec le jus de cuisson. - Porter à ébullition et crémier. - Rectifier l'assaisonnement et parfumer au curry. - Monter au beurre et réserver.	<u>LÉGUMERIE</u> Ail Echalote Persil plat Champignons de Paris Citron jaune Poireau	kg kg Botte kg Pce kg	0,020 0,040 1/8		0,150 1/4 0,200		0,020 0,040 1/8 0,150 1/4 0,200	
D. GARNITURES - Escaloper les champignons de Paris et les cuire à blanc. - Réserver. - Émincer en paysanne le poireau et étuver. - Réserver.	<u>ÉCONOMAT</u> Farine Curry Pavot bleu Sel fin Poivre du moulin Thym, laurier Fumet de poisson	kg kg kg kg kg kg l	0,030 pm pm pm pm pm 0,500	0,030 pm pm pm pm	0,020 pm pm		0,030 pm 0,020 pm pm 0,020 0,500	
E. ALLUMETTES AU PAVOT - Dorer et parsemer de pavot le feuilletage. - Détailler 8 bâtonnets de 15 cm de long et 1 cm d'épaisseur. - Cuire au four et réserver.	<u>SURGELÉ</u> Feuilletage	Pce			1/8		1/8	
	<u>CAVE</u> Vin blanc	l	0,300				0,300	
Dressage : À l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Moules de Bouchot	kg	0,500	5,00 €	2,50 €
Palourdes	kg	0,500	10,60 €	5,30 €
Saumon en filet	kg	0,250	3,98 €	1,00 €
CRÈMERIE				
Beurre	kg	0,130	0,06 €	0,01 €
Crème liquide	l	0,050	6,11 €	0,31 €
Jaune d'œuf	kg	1		
LÉGUMERIE				
Ail	kg	0,020	1,11 €	0,02 €
Echalote	kg	0,040	0,98 €	0,04 €
Persil plat	Botte	1/8	1,55 €	0,19 €
Champignons de Paris	kg	0,150	3,00 €	0,45 €
Citron jaune	Pce	1/4	3,20 €	0,80 €
Poireau	kg	0,200	1,51 €	0,30 €
ÉCONOMAT				
Farine	kg	0,030	0,60 €	0,02 €
Curry	kg	pm	1,68 €	pm
Pavot bleu	kg	0,002	16,80 €	0,03 €
Sel fin	kg	pm	2,54 €	pm
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm
Thym, laurier	kg	0,020	1,13 €	0,02 €
Fumet de poisson	l	0,500	pm	pm
SURGELÉ				
Feuilletage	Pce	1/8	1,57 €	0,20 €
CAVE				
Vin blanc	l	0,300	1,50 €	0,45 €
			S/TOTAL	11,64 €
			Assaisonnement 2%	0,23 €
			TOTAL	11,87 €

REMARQUES :

Prévoir : 4 cassolettes

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 : 3

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 - Émincer en paysanne le poireau					/3	
	- Escaloper les champignons de Paris					/3	
	- Détailler le saumon en cubes réguliers de 1 cm					/3	
	CUISSONS						
	- Ouvrir à la marinière les coquillages					/4	
	- Pocher le saumon					/3	
	- Cuire à blanc les champignons de Paris					/3	
	- Cuire les allumettes de feuilletage					/3	
	- Étuver les blancs de poireaux					/3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser un velouté de poisson					/3	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Réaliser des allumettes de feuilletage au pavot					/4	
PRÉSENTATION					/4		
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