

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N° 4

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**DOS DE LIEU POCHÉ, BEURRE BLANC À LA VANILLE,
BOULGOUR AUX CREVETTES ET AUX FRUITS SECS**

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Dos de lieu	kg	0,600	12,68 €	7,61 €
Gambas	kg	0,100	8,96 €	0,90 €
Arête de poisson	kg	0,200	2,50 €	0,50 €
CRÉMERIE				
Beurre	kg	0,170	4,00 €	0,68 €
LÉGUMERIE				
Ail	kg	0,010	4,06 €	0,04 €
Échalotes	kg	0,100	2,35 €	0,24 €
Cerfeuil	Botte	1/8	0,60 €	0,08 €
Oignons	kg	0,100	2,00 €	0,20 €
Tomates	kg	0,300	1,51 €	0,45 €
Citron jaune	Pce	1/4	0,20 €	0,05 €
ÉCONOMAT				
Fumet de poisson	l	0,500	0,65 €	0,33 €
Vanille gousse	Pce	1/2	1,68 €	0,84 €
Boulgour	kg	0,300	3,36 €	1,01 €
Abricot secs	kg	0,050	4,55 €	0,23 €
Figues sèches	kg	0,050	3,80 €	0,19 €
Sel fin	kg	pm	pm	pm
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm
Vinaigre blanc	l	0,010	pm	pm
Huile d'olive	l	0,010	pm	pm
Sucre semoule	kg	0,005	pm	pm
CAVE				
Vin blanc	l	0,040	1,40 €	0,06 €
			S/TOTAL	13,38 €
			Assaisonnement 2%	0,27 €
			TOTAL	13,65 €

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 : 4****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 - Détailler en 4 portions égales le lieu - Ciseler des échalotes et oignons - Monder et épépiner les tomates					/3 /3 /3		
	CUISSONS - Pocher à court mouillement - Cuire le boulgour - Sauter des gambas - Réaliser une concassée de tomate au basilic					/6 /3 /3 /3		
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser un beurre blanc à la vanille					/4		
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Améliorer un fumet de poisson					/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

<i>NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION</i>	<i>SIGNATURES</i>