

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°5

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**BROCHETTE DE SAUMON SAUTÉE AU LARD,
LENTILLES CUISINÉES ET BEURRE AU VIN ROUGE**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : BROCHETTES DE SAUMON SAUTÉES AU LARD , LENTILLES CUISINÉES ET BEURRE AU VIN ROUGE		4 couverts					SUJET N° 5	
Descriptif : Cubes de saumon entourés de poitrine fumée montés en brochette avec des oignons et des poivrons verts et rouges, accompagnée de lentilles du Puy cuites dans un fonds blanc et servie avec un beurre émulsionné au vin rouge.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<p><u>A. BROCHETTES</u> - Parer, désarêter et détailler le filet de saumon en cubes réguliers de 3 cm de côté et entourer d'une tranche de poitrine fumée. - Tailler et sauter des carrés d'oignons et de poivrons pelés de taille identique à celle du saumon. - Monter la brochette en intercalant tous les produits. - Sauter les brochettes de saumon à l'huile d'olive dans une poêle à poisson.</p> <p><u>B. LENTILLES</u> - Réhydrater le fonds blanc de volaille. - Ciseler l'oignon, tailler la carotte en brunoise et tailler les lardons. - Suer la garniture aromatique et les lardons au beurre, ajouter les lentilles, l'ail écrasé, le bouquet garni. - Mouiller au fonds blanc de volaille et cuire à frémissement.</p> <p><u>C. BEURRE AU VIN ROUGE</u> - Réduire les échatotes ciselées au vin rouge et le poivre mignonnette. - Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement. - Réserver.</p> <p><u>D. PETITS OIGNONS</u> - Glacer à blanc les petits oignons surgelés. - Réserver.</p> <p><u>E. FINITION</u> - Décorer avec des pluches de cerfeuil.</p>	<u>POISSONNERIE</u>							
	Filet de saumon	kg	0,600					0,600
	<u>CHARCUTERIE</u>							
	Poitrine fumée tranchée	kg	0,200	0,100				0,300
	<u>CRÉMERIE</u>							
	Beurre	kg		0,020	0,100	0,02		0,140
	<u>LÉGUMERIE</u>							
	Ail	kg		0,020				0,020
	Echalote	kg			0,030			0,030
	Oignon gros	kg	0,100	0,100				0,200
	Poivrons verts	kg	0,050					0,050
	Poivrons rouges	kg	0,050					0,050
	Cerfeuil	Botte					1/4	1/4
	Carotte	kg		0,100				0,100
	Persil	kg				0,02		0,020
	Vert de poireau	kg				pm		pm
	<u>ÉCONOMAT</u>							
	Huile d'olive	l	0,030					0,030
	Lentilles du Puy	kg		0,300				0,300
	Fonds blanc de volaille	l		1,500				1,500
Poivre mignonnette	kg				pm		pm	
Poivre du moulin	kg				pm		pm	
Sel fin	kg	pm	pm	pm	pm		pm	
Sucre semoule	kg				pm		pm	
Thym, laurier	Pce		1				1	
<u>CAVE</u>								
Vin rouge	l			0,150			0,150	
<u>SURGELÉ</u>								
Petits oignons	kg				0,100		0,100	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Filet de saumon	kg	0,600	6,80 €	4,08 €
CHARCUTERIE				
Poitrine fumée tranchée	kg	0,300	6,07 €	1,82 €
CRÉMERIE				
Beurre	kg	0,140	4,00 €	0,56 €
LÉGUMERIE				
Ail	kg	0,020	4,06 €	0,08 €
Échalote	kg	0,030	2,35 €	0,07 €
Oignon gros	kg	0,200	0,60 €	0,12 €
Persil	kg	0,020	5,00 €	0,10 €
Poivrons verts	kg	0,050	3,63 €	0,18 €
Poivrons rouges	kg	0,050	1,50 €	0,08 €
Cerfeuil	Botte	1/4	0,60 €	0,15 €
Carotte	kg	0,100	0,80 €	0,08 €
Vert de poireau	kg	pm	pm	pm
ÉCONOMAT				
Huile d'olive	l	0,030	3,87 €	0,12 €
Lentilles du Puy	kg	0,300	3,85 €	1,16 €
Fonds blanc de volaille	l	1,500	0,30 €	0,45 €
Poivre mignonnette	kg	pm	pm	pm
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm
Sel fin	kg	pm	pm	pm
Sucre semoule	kg	pm	pm	pm
Thym, laurier	Pce	1	pm	pm
CAVE				
Vin rouge	l	0,150	3,13 €	0,47 €
SURGELÉ				
Petits oignons	kg	0,100	2,68 €	0,27 €
			S/TOTAL	9,78 €
			Assaisonnement 2%	0,20 €
			TOTAL	9,97 €

REMARQUES :

Prévoir : Poêle à poisson et pique pour brochettes

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

Durée : 2 heures 15 minutes

Coefficient : 3

Date :

Service : Déjeuner/Dîner

Candidat n° d'inscription :

N° de rang

N° de sujet : 5

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		
	HYGIENE - Poste, personnelle, denrées					/3		
	TECHNIQUES GESTUELLES - Ciseler des échalotes - Tailler des cubes réguliers de saumon - Réaliser les brochettes					/3 /3 /3		
	CUISSONS - Sauter les brochettes de saumon - Cuire les lentilles - Sauter les cubes d'oignons et poivrons - Glacer des petits oignons à blanc					/6 /4 /3 /3		
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser le beurre au vin rouge					/3		
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Hydrater un fond blanc de volaille PAI					/4		
	PRESENTATION					/4		
	DEGUSTATION					/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