

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2012

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°6

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILETS DE MAQUEREAUX POCHÉS,
SAUCE VIN BLANC MOUTARDÉE,
RIZ ARLEQUIN**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : FILETS DE MAQUEREAUX PCHÉS, SAUCE VIN BLANC MOUTARDEE, RIZ ARLEQUIN		4 couverts		SUJET N° 6				
Descriptif : Filets de maquereaux pochés à court mouillement, accompagnés d'une sauce vin blanc moutardée réalisée par réduction, servi avec un riz pilaf garni d'une brunoise de légumes.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<u>A. FILETS DE MAQUEREAUX</u> - Habiller et fileter les maquereaux. - Réserver. - Conserver les arêtes pour améliorer le fumet de poisson PAI. - Beurrer le plat de cuisson. - Parsemer d'échalotes ciselées. - Plaquer les filets de maquereaux. - Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson amélioré. - Porter à frémissement et cuire au four. - Décanter et réserver au chaud les filets de maquereaux.	<u>POISSONNERIE</u> Maquereaux (300g)	Pce	4			4		
- Réserver. - Conserver les arêtes pour améliorer le fumet de poisson PAI. - Beurrer le plat de cuisson. - Parsemer d'échalotes ciselées. - Plaquer les filets de maquereaux. - Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson amélioré. - Porter à frémissement et cuire au four. - Décanter et réserver au chaud les filets de maquereaux.	<u>CRÉMERIE</u> Beurre Crème liquide	kg l	0,020	0,030 0,150	0,030	0,080 0,150		
- Réserver. - Conserver les arêtes pour améliorer le fumet de poisson PAI. - Beurrer le plat de cuisson. - Parsemer d'échalotes ciselées. - Plaquer les filets de maquereaux. - Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson amélioré. - Porter à frémissement et cuire au four. - Décanter et réserver au chaud les filets de maquereaux.	<u>LÉGUMERIE</u> Ail Échalote Oignon gros Aubergine Courgette Poivron rouge	kg kg kg kg kg kg	0,010 0,020		0,100 0,100 0,100 0,100	0,010 0,020 0,100 0,100 0,100 0,100		
<u>B. SAUCE VIN BLANC MOUTARDEE</u> - Réduire le fonds de cuisson du poisson. - Crémier, réduire à consistance nappante. - Terminer la sauce vin blanc en la montant au beurre. - Rectifier l'assaisonnement. - Réserver au chaud.	<u>ÉCONOMAT</u> Fumet de poisson Moutarde à l'ancienne Thym, laurier	Botte kg Pce	0,500	0,010	1	1/4 0,020		
- Réduire le fonds de cuisson du poisson. - Crémier, réduire à consistance nappante. - Terminer la sauce vin blanc en la montant au beurre. - Rectifier l'assaisonnement. - Réserver au chaud.	Persil Vert de poireau	kg kg			pm pm	1/4 0,020 pm		
<u>C. RIZ ARLEQUIN</u> - Suer les oignons ciselés et la brunoise de légumes. - Nacrer le riz. - Mouiller à l'eau, assaisonner et ajouter le bouquet garni. - Porter à frémissement et cuire au four. - Egréner. - Beurrer le riz arlequin.	<u>ÉCONOMAT</u> Fumet de poisson Moutarde à l'ancienne Thym, laurier Riz long Sel fin Poivre du moulin Huile d'olive	l kg kg kg kg l	0,500	0,010	1 1	0,250 0,250 pm pm 0,010		
- Suer les oignons ciselés et la brunoise de légumes. - Nacrer le riz. - Mouiller à l'eau, assaisonner et ajouter le bouquet garni. - Porter à frémissement et cuire au four. - Egréner. - Beurrer le riz arlequin.	<u>CAVE</u> Vin blanc	l	0,100			0,100		
<u>D. FINITION</u> - Décorer d'une pluche de cerfeuil.								
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Maquereaux (300g)	Pce	4	1,10 €	4,40 €
CRÉMERIE				
Beurre	kg	0,080	4,00 €	0,32 €
Crème liquide	l	0,150	3,50 €	0,53 €
LÉGUMERIE				
Ail	kg	0,010	4,06 €	0,04 €
Échalote	kg	0,020	2,35 €	0,05 €
Oignon gros	kg	0,100	0,60 €	0,06 €
Aubergine	kg	0,100	2,20 €	0,22 €
Courgette	kg	0,100	1,90 €	0,19 €
Poivron rouge	kg	0,100	1,50 €	0,15 €
Cerfeuil	Botte	1/4	0,60 €	0,15 €
Persil	kg	0,020	5,00 €	0,10 €
Vert de poireau	kg	pm	pm	pm
ÉCONOMAT				
Fumet de poisson	l	0,500	0,30 €	0,15 €
Moutarde à l'ancienne	kg	0,010	10,52 €	0,11 €
Thym, laurier	Pce	2	pm	pm
Riz long	kg	0,250	1,23 €	0,31 €
Sel fin	kg	pm	pm	pm
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm
Huile d'olive	l	0,010	3,87 €	0,04 €
CAVE				
Vin blanc	l	0,100	1,50 €	0,15 €
			S/TOTAL	6,95 €
REMARQUES :			Assaisonnement 2%	0,14 €
			TOTAL	7,09 €

Prévoir :

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 : 6****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 - Habiller et fileter les maquereaux					/6	
	- Ciseler des échalotes					/3	
	- Tailler une brunoise de légumes					/3	
	CUISSONS - Pocher à court mouillement					/4	
	- Cuire un riz pilaf					/4	
	- Sauter les légumes					/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser la sauce vin blanc moutardée					/4	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Améliorer le fumet de poisson 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

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