

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2012**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°8**

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

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

**DOS DE CABILLAUD RÔTI, BEURRE FONDU À LA  
TOMATE, RIZ CRÉMEUX AU FENOUIL**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : DOS DE CABILLAUD RÔTI, BEURRE FONDU À LA TOMATE, RIZ CRÉMEUX AU FENOUIL		4 couverts		SUJET N° <b>8</b>				
Descriptif : filet de cabillaud rôti, servi avec un beurre émulsionné à base de concassée de tomate, accompagné d'un riz pilaf lié avec une brunoise de fenouil crémée et d'une concassée de tomate.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<b><u>A. DOS DE CABILLAUD</u></b> Parer, désarêter et portionner la pièce de poisson. Assaisonner, plaquer, arroser d'huile d'olive. Rôtir à four chaud.	<b><u>POISSON</u></b> Dos de cabillaud	kg	0,600				0,600	
	<b><u>CRÉMERIE</u></b> Beurre	kg			0,120	0,050	0,170	
	Crème	l				0,100	0,100	
<b><u>B. CONCASSÉE DE TOMATES</u></b> Monder, épépiner, concasser les tomates. Ciseler l'échalote, écraser l'ail, ficeler un bouquet garni. Cuire la concassée.	<b><u>LÉGUMERIE</u></b> Tomate	kg		0,350			0,350	
	Échalote	kg		0,040			0,040	
	Ail	kg		0,010			0,010	
	Oignon	kg				0,050	0,050	
<b><u>C. BEURRE FONDU À LA TOMATE</u></b> Prélever 30 grammes de concassée, ajouter autant d'eau et amener à ébullition. Monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement, réserver.	Fenouil	kg				0,150	0,150	
	Ciboulette	Botte					1/8	
	Persil	kg		0,020			0,020	
	Vert de poireau	kg		pm		pm	pm	
<b><u>D. RIZ CRÉMEUX AU FENOUIL</u></b> Ciseler l'oignon. Réhydrater et améliorer le fumet déshydraté. Réaliser un riz pilaf. Tailler le fenouil en brunoise. Etuver au beurre, crémer. Porter à ébullition. Avant l'envoi, lier le riz avec le fenouil et corriger l'assaisonnement.	<b><u>ÉCONOMAT</u></b> Huile d'olive	l	pm	pm			pm	
	Thym, laurier	sac.		pm		pm	pm	
	Fumet déshydraté	kg				0,010	0,010	
	Riz long	kg				0,160	0,160	
	Sel	kg	pm	pm	pm	pm	pm	
	Poivre	kg	pm	pm	pm	pm	pm	
	Sucre	kg				pm	pm	
<b><u>E. FINITION</u></b> Ciseler la ciboulette et ajouter au reste de concassée de tomate tiède.	<b><u>DIVERS</u></b> Eau	l				0,030	0,500	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b><u>POISSON</u></b>				
Dos de cabillaud	kg	0,600	16,80 €	10,08 €
<b><u>CRÉMERIE</u></b>				
Beurre	kg	0,170	4,00 €	0,68 €
Crème	l	0,100	2,50 €	0,25 €
<b><u>LÉGUMERIE</u></b>				
Tomate	kg	0,350	2,10 €	0,74 €
Échalote	kg	0,040	2,35 €	0,09 €
Ail	kg	0,010	4,06 €	0,04 €
Oignon	kg	0,050	0,60 €	0,03 €
Fenouil	kg	0,150	1,60 €	0,24 €
Ciboulette	Botte	1/8	0,60 €	0,08 €
Persil	kg	0,040	5,00 €	0,20 €
Vert de poireau	kg	pm	pm	pm
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>				
Huile d'olive	l	0,080	3,87 €	0,31 €
Thym, laurier	Sac.	1	pm	pm
Fumet déshydraté	kg	0,010	22,47 €	0,22 €
Riz long	kg	0,160	1,23 €	0,20 €
Sel	kg	pm	pm	
Poivre	kg	pm	pm	
Sucre	kg	pm	pm	
			<b>S/TOTAL</b>	<b>13,16 €</b>
			Assaisonnement 2%	<b>0,26 €</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>13,42 €</b>

**REMARQUES :****Prévoir : Emporte pièce pour dressage**

## 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 : 8

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>HYGIENE</b> - Poste, personnelle, denrées					/3	
	<b>TECHNIQUES GESTUELLES</b> - Habiller et portionner un filet de poisson - Monder une tomate - Ciseler une échalote - Tailler en brunoise le fenouil					/2	
						/2	
						/3	
						/3	
	<b>CUISSONS</b> - Rôtir un poisson - Cuire une concassée de tomate - Étuver du fenouil - Cuire un riz pilaf					/4	
						/3	
						/4	
						/4	
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b> - Réaliser un beurre émulsionné					/4	
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b> - Réhydrater et améliorer un fumet de poisson					/3	
	<b>PRESENTATION</b>					/4	
<b>DEGUSTATION</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