

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2012**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°9**

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

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

**BLANQUETTE D'AGNEAU À LA CORIANDRE,  
SEMOULE AUX FRUITS SECS**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : <b>BLANQUETTE D'AGNEAU À LA CORIANDRE, SEMOULE AUX FRUITS SECS</b>		4 couverts	SUJET N°					
		9						
Descriptif : Morceaux d'épaule d'agneau pochés dans un bouillon de légumes, servis avec des oignons glacés à blanc, des champignons cuits à blanc et une semoule agrémentée d'une brunoise de dattes, d'abricots et de raisins secs								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<b>A BLANQUETTE D'AGNEAU</b>								
Parer et portionner les morceaux. Blanchir la viande. Écumer.	<b>BOUCHERIE</b> Sauté d'agneau	kg	0,800				0,800	
Tailler dans la longueur la carotte, réaliser un bouquet garni, clouter l'oignon.	<b>CRÉMERIE</b> Crème UHT	l	0,050				0,050	
Ajouter la garniture aromatique à la viande, écumer et pocher.	Beurre	kg	0,040	0,040	0,040		0,120	
Cuire un roux blanc.	Œuf	Pce	1				1	
Au terme de la cuisson, réserver la viande au bain-marie.	<b>LÉGUMERIE</b> Carotte	kg	0,100				0,100	
Réaliser le velouté avec 0,500 l de bouillon.	Oignon	kg	0,080				0,080	
Terminer la liaison de la sauce avec la crème et le jaune d'œuf.	Poireau	kg	0,080				0,080	
Rectifier l'assaisonnement, verser sur la viande.	Céleri branche	kg	0,050				0,050	
	Thym, laurier	kg	0,050				0,050	
	Champignon de Paris	kg		0,125			0,125	
	Citron	Pce		1/4			1/4	
	Coriandre	Botte				1/8	1/8	
<b>B GARNITURE BLANQUETTE</b>								
Glacer les oignons à blanc.								
Escaloper les champignons et les cuire à blanc .								
<b>C SEMOULE AUX FRUITS SECS</b>								
Réhydrater les raisins avec le bouillon de blanquette.								
Tailler les abricots et les dattes en brunoise.								
Ajouter l'huile d'olive à la semoule et mélanger.								
Réhydrater à l'eau bouillante salée.								
Beurrer et égrener. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les fruits secs.								
	<b>ÉCONOMAT</b> Farine	kg	0,040				0,040	
	Raisins secs	kg			0,010		0,010	
	Abricots secs	kg			0,020		0,020	
	Dattes	kg			0,020		0,020	
	Huile d'olive	l			0,020		0,020	
	Semoule	kg			0,150		0,150	
	Sel	kg		pm	pm		pm	
	Poivre	kg		pm	pm		pm	
	Sucre	kg		pm			pm	
	<b>SURGELÉ</b> Oignon grelot	kg		0,150			0,150	
<b>D FINITION</b>								
Concasser la coriandre fraîche.								
Ajouter au dernier moment à la blanquette.								
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b><u>BOUCHERIE</u></b>				
Sauté d'agneau	kg	0,800	8,06 €	6,45 €
<b><u>CRÉMERIE</u></b>				
Crème UHT	l	0,050	2,50 €	0,13 €
Beurre	kg	0,120	4,00 €	0,48 €
Œuf	Pce	1	0,08 €	0,08 €
<b><u>LÉGUMERIE</u></b>				
Carotte	l	0,100	0,80 €	0,08 €
Oignon	kg	0,080	0,60 €	0,05 €
Poireau	kg	0,080	1,45 €	0,12 €
Céleri branche	kg	0,050	1,45 €	0,07 €
Thym, laurier	kg	0,050	0,70 €	0,04 €
Champignon de Paris	kg	0,125	3,63 €	0,45 €
Citron	Pce	1/4	0,26 €	0,07 €
Coriandre	Botte	1/8	0,60 €	0,08 €
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>				
Farine	kg	0,040	0,51 €	0,02 €
Raisin sec	kg	0,010	3,04 €	0,03 €
Abricot sec	kg	0,020	4,55 €	0,09 €
Datte	kg	0,020	3,80 €	0,08 €
Huile d'olive	l	0,020	3,87 €	0,08 €
Semoule	kg	0,150	1,45 €	0,22 €
Sel	kg	pm	pm	pm
Poivre	kg	pm	pm	pm
Sucre	kg	pm	pm	pm
<b><u>SURGELÉ</u></b>				
Oignon grelot	kg	0,150	2,70 €	0,41 €
			<b>S/TOTAL</b>	<b>9,00 €</b>
			Assaisonnement 2%	<b>0,18 €</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>9,18 €</b>

REMARQUES :

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 : 9****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> - Parer des morceaux d'agneau - Tailler en brunoise un fruit sec - Concasser une herbe - Escaloper un champignon					/4 /4 /2 /3		
	<b>CUISSONS</b> - Cuire une blanquette - Cuire à blanc des champignons - Cuire de la semoule					/5 /3 /3		
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b> - Mettre au point la sauce blanquette					/4		
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b> - Glacer à blanc des oignons surgelés					/4		
	<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**

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