

# **CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2012)**

## **« TECHNOLOGIES ET GESTION HÔTELIÈRES »**

### **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE « HÔTELLERIE »**

\*\*\*\*\*

### ***ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES***

#### **« PRODUCTION CULINAIRE »**

**Durée : 2h25**

***Préparation écrite : 20 minutes***

***Partie pratique : 2 heures (envoi compris)***

***Présentation orale du plat : 5 minutes***

À partir des denrées mises à votre disposition, vous devez, **pour 4 couverts**, réaliser le plat de créativité. Vous utiliserez de manière optimale les denrées du panier tout en assurant la cuisson de l'élément principal.

Vous mettrez en œuvre les 3 techniques suivantes :

- Fileter un poisson rond
- Réaliser une sauce émulsionnée chaude
- Réaliser deux garnitures, dont un risotto

Mode de dressage imposé :

- Dressage à l'assiette

***La fiche descriptive et de progression est à compléter par le candidat.***

**DENRÉES PAR CANDIDAT**

<b>DÉSIGNATION</b>	<b>UNITÉ</b>	<b>QUANTITÉ</b>
<b><u>POISSONNERIE</u></b>		
Maquereau commun (0,5 kg)	Pce	2
<b><u>BOUCHERIE</u></b>		
Chorizo doux	Kg	0,050
<b><u>CRÉMERIE</u></b>		
Beurre	Kg	0,300
Crème liquide UHT	L	0,250
Lait	L	0,250
Œuf	p.	6
Parmesan râpé	Kg	0,150
<b><u>LÉGUMES / FRUITS</u></b>		
Ail	Kg	0,025
Artichaut violet	Pce	4
Basilic	botte	1/4
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	botte	1/2
Citron jaune	Pce	2
Citron vert	Pce	1
Courgette	Kg	0,200
Echalote	Kg	0,150
Estragon	botte	1/2
Fenouil	Kg	0,200
Oignon gros	Kg	0,100
Oignon rouge	Kg	0,100
Pomme de terre BF 15	Kg	0,200
Radis rose	botte	1/4
Tomate garniture	Pce	4
<b><u>ECONOMAT</u></b>		
Fond blanc de volaille PAI	Kg	PM
Fumet de poisson PAI	Kg	PM
Graines de coriandre	Kg	PM
Poivre du moulin	Kg	PM
Poivre mignonette	Kg	PM
Riz rond Arborio	Kg	0,200
Sel fin et gros	Kg	PM
Thym, laurier	Kg	PM
Vinaigre blanc	L	0,100
<b><u>CAVE</u></b>		
Vin blanc sec	L	0,150

*Sera mis à votre disposition de l'huile de friture*

« **PRODUCTION CULINAIRE** »

**FICHE DESCRIPTIVE ET PROGRESSION DE VOTRE PRÉPARATION**  
(Durée : 20 minutes)

**Intitulé de la recette**

**Descriptif technique**

**Progression, étapes de fabrication**

**GRILLE D'ÉVALUATION      SESSION : 2012**

**SUJET COMMISSION D'INTERROGATION**

CRITÈRES D'ÉVALUATION		BARÈME	N° candidat					OBSERVATIONS
			1	2	3	4	5	
Réflexion Organisation écrite	Présentation du document	.../4						
	Créativité	.../4						
	Optimisation du panier	.../4						
	Expression écrite	.../4						
	Vocabulaire professionnel	.../4						
Tenue du poste / Hygiène		.../10						
Organisation du travail		.../20						
Préparations préliminaires Tailles de base		.../20						
<i>Techniques mises en œuvre</i>								
Fileter un poisson rond		.../10						
Réaliser une sauce émulsionnée chaude		.../10						
Réaliser deux garnitures, dont un risotto		.../10						
Respect des cuissons		.../20						
Respect de l'horaire		.../10						
Présentation orale du plat		.../20						
Présentation		.../20						
Dégustation		.../30						
<b>NOTE GÉNÉRALE</b>		<b>.../200</b>						

MEMBRES DE LA COMMISSION

ÉMARGEMENT