

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°20

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**CURRY DE VOLAILLE, RIZ AU LAIT DE COCO,
ÉTUVÉE DE FAFA**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : CURRY DE VOLAILLE, RIZ AU LAIT DE COCO, ÉTUVÉE DE Fafa		4 couverts		SUJET N° 20				
Descriptif : Morceaux de volaille cuits en fricassée, parfumés au curry, accompagnés de dés de mangue, banane et tomate, servis avec un riz pilaf au lait de coco et raisins secs et avec une étuvée de feuilles de fafa.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p><u>A. CURRY DE VOLAILLE</u> Détailler le blanc de dinde en morceaux de 50 grammes. Emincer l'oignon et la carotte en mirepoix. Raidir les morceaux de volaille au beurre, ajouter la garniture aromatique, parfumer au curry, assaisonner et mouiller à hauteur au fond blanc. Porter à ébullition et laisser mijoter. En fin de cuisson, décanter les morceaux de volaille, réserver au chaud. Réserver 1 L de fond de cuisson pour le velouté.</p> <p><u>B. VELOUTÉ</u> Réaliser un roux blanc et confectionner un litre de velouté. Monder les tomates, les épépiner et les tailler en dés de 1 cm. Tailler en dés de 1 cm la demi-mangue et la demi-banane. Ajouter les dés dans le velouté.</p> <p><u>C. RIZ PILAF AU LAIT DE COCO</u> Ciseler l'oignon. Marquer le riz en cuisson, mouiller au lait de coco et à l'eau pour obtenir le volume souhaité. Réhydrater les raisins secs. Terminer le riz pilaf et ajouter les raisins. Rectifier l'assaisonnement.</p> <p><u>D. ÉTUVÉE DE Fafa</u> Supprimer les côtes et émincer les feuilles de fafa. Cuire à l'anglaise. Sauter au beurre à l'envoi, assaisonner.</p> <p><u>E. FINITION</u> Assembler la sauce et la volaille. Dresser.</p>	<p><u>VOLAILLE</u> Blanc de dinde</p> <p><u>CRÉMERIE</u> Beurre</p> <p><u>LÉGUMERIE</u> Oignon Carotte Tomate Mangue Banane Feuille de fafa</p> <p><u>ÉCONOMAT</u> Fond blanc PAI Curry poudre Farine Riz Lait de coco (bte 1/2) Raisin sec Noix de muscade Sel Poivre</p>	<p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg Kg Kg pce pce Kg</p> <p>Kg Kg Kg Kg bte Kg Kg Kg</p>	<p>0,720</p> <p>0,025</p> <p>0,050 0,050</p> <p>0,080 0,5 0,5</p> <p>0,090 pm 0,060</p> <p>0,200 1 0,060</p> <p>pm pm pm</p>	<p></p> <p>0,025 0,025 0,050 0,025 0,600</p> <p></p> <p>0,200 1 0,060</p> <p>pm pm pm</p>	<p></p> <p>0,135 0,100 0,050 0,080 0,5 0,5 0,600</p> <p></p> <p>0,200 1 0,060</p> <p>pm pm pm</p>			
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								