

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°22

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**GOUJONNETTES DE MARLIN, SAUCE TARTARE,
RIZ PILAF AUX LÉGUMES ÉTUVÉS**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : GOUJONNETTES DE MARLIN, SAUCE TARTATE, RIZ PILAF AUX LÉGUMES ÉTUVÉS		4 couverts	SUJET N°					
			22					
Descriptif : Goujonnettes de marlin panées et frites accompagnées d'une sauce tartare à base de mayonnaise et condiments hachés. Servies avec un riz pilaf agrémenté d'une julienne de carottes et poireaux étuvée.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. GOUJONNETTES Façonner les goujonnettes : détailler dans le filet de marlin des lanières de 2 cm de côté et 6 cm de longueur. Paner à l'anglaise et frire à 180°C.	<u>POISSONNERIE</u> Filet de marlin	Kg	0,750					0,750
B. SAUCE TARTARE Réaliser une mayonnaise ferme. Hacher finement séparément le persil, les cornichons et les câpres. Ciseler les oignons verts. Ajouter tous les condiments à la mayonnaise. Réserver.	<u>CRÉMERIE</u> Œuf Beurre	pce Kg	2	1	0,100			3 0,100
C. RIZ PILAF Réhydrater et améliorer un fumet de poisson. Réaliser un riz pilaf. Réserver. Tailler une julienne de carottes et poireaux. Étuver les légumes. Réserver. Assembler.	<u>LÉGUMERIE</u> Carotte Blanc de poireau Oignon vert Oignon gros Persil frisé Citron vert	Kg Kg btte Kg btte pce			0,150 0,150 0,02 0,080 0,125		0,125 1	0,150 0,150 0,02 0,080 0,250 1
D. FINITION Frire le persil. Décorer avec un citron historié.	<u>ÉCONOMAT</u> Farine Huile de friture Huile de tournesol Chapelure blanche Moutarde Câpre Riz long Cornichon Fumet de poisson PAI Thym, laurier Sel fin Poivre blanc	Kg L L Kg Kg Kg L Kg Kg Kg Kg	0,075 pm pm 0,200	0,25 0,015 0,020		pm 0,200	0,030 pm pm pm	0,075 pm 0,25 0,200 0,015 0,020 0,200 0,02 0,030 pm pm pm
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat et une saucière.								