BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°6

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

GOUJONNETTES DE SAUMON PANÉES, SAUCE LA VARENNE, BOULGOUR GOURMAND

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : GOUJONNETTES DE SAUMON PANÉES SAUCE LA VARENNE, BOULGOUR GOURMAND	4 couverts	SUJET N° 6

Descriptif : Goujonnettes de saumon panées à l'anglaise puis sautées au beurre clarifié servies avec une mayonnaise agrémentée de champignons hachés, accompagnées de boulgour cuit façon pilaf, d'une brunoise de carotte, d'asperge verte et de noisettes concassées.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

A. GOUJONNETTES DE SAUMON

Désarêter si nécessaire et retirer la peau du filet de saumon.
Détailler en goujonettes de 5 cm de long sur 1 cm de section.
Paner à l'anglaise, réserver.
Mettre du beurre à clarifier.
A l'envoi sauter les goujonettes de saumon au beurre clarifié.
Réserver sur papier absorbant.

B. SAUCE LA VARENNE

Ciseler les échalotes.
Émincer les champignons.
Suer les échalotes.
Sauter les champignons.
Les débarrasser, hacher et refroidir.
Confectionner une mayonnaise, ajouter les champignons hachés refroidis.
Rectifier l'assaisonnement et réserver.

C. BOULGOUR GOURMAND

Ciseler les oignons.
Marquer le boulgour en cuisson façon pilaf.
En fin de cuisson, l'égréner et le beurrer.
Tailler en brunoise la carotte, cuire à l'anglaise.
Émincer les asperges vertes, puis les sauter et réserver.
Torréfier et concasser les noisettes.
À l'envoi réchauffer le boulgour, ajouter tous les légumes.
Parsemer le boulgour de noisettes concassées au dressage.

D. FINITION

Dresser le boulgour en cercle à entremets, le poisson en buisson et la sauce en saucière.

DENRÉES

NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES A	B	C	D	E	Total
POISSONERIE							
Filet de saumon avec peau	Kg	0,600					0,600
CRÈMERIE							
Beurre	Kg	0,200	0,025	0,025			0,250
Œuf	pce	2					2
Jaune d'œuf	pce		1				1
LÉGUMERIE							
Échalote	Kg		0,025				0,025
Champignon	Kg		0,100				0,100
Oignon	Kg			0,050			0,050
Carotte	Kg			0,100			0,100
ÉCONOMAT							
Farine	Kg	0,150					0,150
Chapelure blanche	Kg	0,150					0,150
Huile tournesol	L		0,20				0,20
Moutarde	Kg		0,025				0,025
Vinaigre de vin	L		pm				
Boulgour	Kg			0,200			0,200
Noisette entière	Kg			0,050			0,050
Sel	Kg	pm	pm	pm			
Poivre	Kg	pm	pm	pm			
SURGELÉ							
Asperge verte	Kg			0,150			0,150
DIVERS							
Eau	L			pm			pm

Dressage : A l'assiette, la sauce en saucière.