

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2014

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 4 juin 2014

SUJET N°5

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

SOUPE AUX COQUILLAGES

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

| SOUPE ASIATIQUE AUX COQUILLAGES | | 4 couverts | | SUJET N° | | | | |
|---|---------|------------|---------------------|----------|---|-------|---|---|
| | | | | 5 | | | | |
| Descriptif : Soupe composée de moules et de coques ouvertes à la marinière, de fumet de poisson parfumé à la citronnelle, garnie de carottes et navets en paysanne, de vermicelles et de lanières d'omelette. | | | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENRÉES | | | | | Total | | |
| | NATURE | U | PHASES ESSENTIELLES | | | | | |
| | | | A | B | C | | D | E |
| A. COQUILLAGES À LA MARINIÈRE Ciseler les échalotes. Hacher le persil. Cuire séparément les moules et les coques à la marinière. Filtrer et réserver le jus de la marinière. Décoquiller et réserver. | | | | | | | | |
| POISSONNERIE Coque Kg 0,200 Moule Kg 0,200 | | | | | | | | |
| CRÉMERIE Beurre Kg 0,020 0,030 0,010 Œuf pce 2 1 3 | | | | | | | | |
| B. POTAGE Réhydrater 1 litre de fumet de poisson, laisser infuser avec la citronnelle émincée. Passer au chinois. Tailler en paysanne la carotte et le navet. Étouper au beurre. Mouiller avec la marinière et le fumet de poisson. Cuire à feu doux. | | | | | | | | |
| LÉGUMERIE Carotte Kg 0,200 Ciboulette btte 0,2 Citronnelle pce 1/3 1/3 Échalote Kg 0,050 0,050 Navet long Kg 0,150 0,150 Persil plat btte 0,1 0,1 | | | | | | | | |
| C. GARNITURE Cuire les vermicelles. Égoutter et émincer en sections de 2 cm environ. Battre les deux oeufs, assaisonner et cuire en omelette plate. Refroidir et tailler en lanières fines. | | | | | | | | |
| ÉCONOMAT Fumet déshydraté Kg pm pm Graine de sésame Kg 0,005 0,010 0,015 Vermicelles Kg 0,100 0,100 Poivre blanc Kg pm pm pm Sel Kg pm pm pm | | | | | | | | |
| D. PAILLES FEUILLETÉES AU SÉSAME Détailler le feuilletage en lanières de 1 cm de large sur 10 cm de long. Dorer. Parsemer de sésame. Cuire. | | | | | | | | |
| CAVE Vin blanc L 0,10 0,10 | | | | | | | | |
| E. FINITIONS Ciseler la ciboulette. Torrifier les graines de sésame. Porter le potage à ébullition et ajouter au moment de l'envoi les moules, les coques, les vermicelles, les lanières d'omelette. Dresser. Parsemer le potage de ciboulette ciselée et de graines de sésame torrifiées. Dresser les pailles feuilletées à part. | | | | | | | | |
| SURGELÉ Plaque de feuilletage pce 1/6 1/6 | | | | | | | | |
| Dressage : A l'assiette ou au bol à l'appréciation du candidat. | | | | | | | | |