

# BACCALaurÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mardi 9 juin 2015

**SUJET N°4**

**PARTIE PRATIQUE** (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILET DE CANARD RÔTI AU MIEL ET AUX POIVRES,  
PETITS POIS ÉTUVÉS**

# BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : FILET DE CANARD RÔTI AU MIEL ET AUX POIVRES, PETITS POIS ÉTUVÉS		4 couverts			SUJET N°			
					4			
Descriptif : filet de canard mariné dans un mélange de miel, de sauce soja et de poivres puis rôti au four, servi avec une sauce gastrique au miel et accompagné de petits pois étuvés (petits pois étuvés, petits oignons glacés à blanc, carottes taillées en paysanne et chiffonnade de laitue).								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						Total	
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D		E
<p><b>A. FILET DE CANARD</b>                      Parer les filets et quadriller leur peau.                      Concasser les poivres en mignonnette.                      Mélanger le miel, la sauce soja et la mignonnette.                      Mariner les filets côté chair dans ce mélange. Réserver au frais.                      colorer le côté peau au sautoir.                      Rôtir à 200°C, pendant 10 à 12 minutes.                      Réserver au chaud.                      À l'envoi, émincer les filets de canard.</p> <p><b>B. SAUCE GASTRIQUE</b>                      Hydrater le fonds brun de canard.                      Réaliser la gastrique au miel.                      Mouiller la gastrique avec le fond brun de canard, réduire, rectifier l'assaisonnement.                      Monter la sauce au beurre.</p> <p><b>C. PETITS POIS ÉTUVÉS</b>                      Tailler les carottes en paysanne.                      Etuver les petits pois avec la paysanne de carotte.                      Glacer à blanc les petits oignons.                      Tailler en chiffonnade les feuilles de laitue, réserver.                      À l'envoi, assembler tous les légumes cuits, ajouter la chiffonnade de laitue et reporter à frémissement.                      Rectifier l'assaisonnement.</p>	<p><b><u>VOLAILLE</u></b>                      Filet de canard</p> <p><b><u>CRÉMERIE</u></b>                      Beurre</p> <p><b><u>LÉGUMERIE</u></b>                      Carotte                      Laitue</p> <p><b><u>ÉCONOMAT</u></b>                      Fond brun de canard PAI                      Miel                      Poivre cubèbe                      Poivre de Sechuan                      Poivre long                      Sauce soja                      Sel fin                      Sucre semoule                      Vinaigre de vin</p> <p><b><u>SURGELÉ</u></b>                      Oignon grelot                      Petits pois</p>	<p>Pce</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Pce</p> <p>L</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>L</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>L</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p>	<p>2</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>0,030</p> <p>0,005</p> <p>0,005</p> <p>0,005</p> <p>0,050</p> <p>pm</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p>0,040</p> <p></p> <p></p> <p>0,50</p> <p>0,050</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>0,01</p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p>0,100</p> <p></p> <p>0,200</p> <p>0,250</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p></p> <p></p> <p>0,100</p> <p>0,600</p>	<p>2</p> <p>0,140</p> <p>0,200</p> <p>0,250</p> <p>0,50</p> <p>0,080</p> <p>0,005</p> <p>0,005</p> <p>0,005</p> <p>0,05</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>0,01</p> <p>0,100</p> <p>0,600</p>		
Dressage : À l'assiette, à l'appréciation du candidat.								