

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 10 juin 2015

**SUJET N°5**

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

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

**PARMENTIER DE MERLAN AUX COQUES,  
SAUCE AU CIDRE**

## BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PARMENTIER DE MERLAN AUX COQUES, SAUCE AU CIDRE		4 couverts		SUJET N° <b>5</b>			
<p>Descriptif : Parmentier composé d'une écrasée de pomme de terre, de julienne de poireau et de merlan émietté, le tout monté en cercle et parsemé d'amandes effilées et torréfiées. Accompagné d'une sauce à base de réduction du jus de cuisson du merlan et de la marinère, de coques et d'aneth. Un fleuron à base de pâte feuilletée servira de décor.</p>							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total	
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				
			A	B	C		D
<p><b>A. BASE</b>  <u>Merlan :</u>                      Habiller, fileter, éliminer la peau des merlans, désarêter.                      Pocher à court-mouillement (fumet de poisson et cidre).                      Emietter le merlan.</p> <p><u>Coques :</u>                      Ouvrir les coques à la marinère avec une tige d'aneth.                      Filtrer et réserver le jus de la marinère.                      Décoquiller les coques.</p> <p><b>B. SAUCE</b>                      Réunir le jus de cuisson du merlan avec la marinère.                      Réduire, crêmer, mettre au point.                      Monter au beurre, ajouter l'aneth haché et les coques.</p> <p><b>C. GARNITURE</b>                      Tailler en julienne le poireau, étuver et crêmer en fin de cuisson. Réduire.                      Cuire les pommes de terre à l'anglaise.                      Egoutter, écraser à la fourchette, lier au beurre.                      Torréfier les amandes effilées.                      Détailler des fleurons en pâte feuilletée, cuire au four à 200°C.</p> <p><b>D. FINITION</b>                      Monter le parmentier dans un cercle en alternant les couches d'écrasée de pomme de terre et du mélange poireau/merlan.                      Disposer une noisette de beurre sur chaque parmentier.                      Décercler et réchauffer au four à 160°C.                      Parsemer d'amandes effilées torréfiées et dresser aussitôt.</p>	<p><b>POISSONNERIE</b>                      Coques                      Merlan (0,250 Kg)</p> <p><b>CREMERIE</b>                      Beurre                      Crème liquide                      Jaune d'oeuf</p> <p><b>LEGUMERIE</b>                      Aneth                      Echalote                      Blanc de poireau                      Pomme de terre Bintje</p> <p><b>ECONOMAT</b>                      Amandes effilées                      Fumet de poisson réhydraté</p> <p><b>SURGELES</b>                      pâte feuilletée</p> <p><b>CAVE</b>                      Cidre brut                      Vin blanc</p>	<p>Kg Pce Kg L pce Btte Kg Kg Kg Kg L L</p>	<p>0,800 2 0,040 0,10 1 pm 0,080 0,400 0,700 0,20 1/8 0,15 0,05</p>	<p>0,040 0,10 0,050 0,020 1/8 0,400 0,700 0,020 1/8 0,15 0,05</p>	<p>0,150 0,200 1,000 0,125 0,080 0,400 0,700 0,020 0,200 0,125 0,150 0,050</p>		
<p><u>Dressage</u> : A l'assiette, à l'appréciation du candidat</p>							