

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 11 juin 2015

SUJET N°8

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILET DE POULET SAUTÉ, CROûTE DE FRUITS SECS,
LÉGUMES CROQUANTS**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

FILET DE POULET SAUTÉ, CROÛTE DE FRUITS SECS, LÉGUMES CROQUANTS						4 couverts	SUJET N° 8
Descriptif : Blanc de poulet sauté, masqué d'une croûte moderne aux fruits secs, servi avec un jus de poulet tranché à l'huile de noisette, accompagné de brocolis cuits à l'anglaise, de carottes glacées et de pommes noisettes.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
A. FILET DE POULET SAUTÉ Parer les blancs de poulet. Sauter et réserver.	VOLAILLE Aileron de poulet Blanc de poulet (4x0,150kg)	Kg Kg	0,600		0,200		0,200 0,600
B. CROÛTE DE FRUITS SECS Torréfier les noisettes, les amandes, les pistaches et les hacher. Mélanger le beurre pomme, la chapelure, et les fruits secs. Abaïsser au rouleau entre deux 1/2 feuilles de papier cuisson pour obtenir une fine épaisseur. Réserver au frais. Déposer la croûte sur le blanc de poulet (taille adaptée à la forme du filet de poulet) Colorer à la salamandre.	CRÈMERIE Beurre LÉGUMERIE Carotte Pomme de terre BF15	Kg Kg Kg	0,020	0,08	0,020	0,060	0,180 0,150 0,600
C. JUS DE POULET TRANCHÉ Améliorer le jus de poulet PAI avec des abattis de volaille. Passer au chinois, ajouter le vinaigre balsamique et l'huile de noisette.	ÉCONOMAT Amandes mondées Chapelure blanche Huile de noisette Huile de tournesol Jus de poulet PAI Noisette mondée Pistache mondée Poivre du moulin Sel fin Sucre semoule Vinaigre balsamique	Kg Kg L L Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg L	0,01	0,010 0,060	0,01 0,030	0,10	0,01 0,11 0,030 0,010 0,010
D. GARNITURES <u>Carottes glacées:</u> Tailler les carottes en sifflet et les glacer à blanc en les gardant croquantes. <u>Brocolis au beurre:</u> -Cuire les brocolis à l'anglaise en les gardant croquants, rafraîchir, et sauter au beurre. <u>Pommes noisettes:</u> Lever à la cuillère à pommes noisettes, blanchir et rissoler. Terminer la cuisson au beurre.	SURGELÉS Brocolis	Kg				0,300	0,300
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat. Jus en saucière							