

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du vendredi 12 juin 2015

SUJET N°10

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**TARTE FINE AUX LÉGUMES ET
AIGUILLETES DE POULET SAUTÉES,
COULIS DE TOMATE ÉPICÉ.**

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTE FINE AUX LEGUMES ET AIGUILLETES DE POULETS SAUTÉES, COULIS DE TOMATE ÉPICÉ.		4 couverts		SUJET N°				
				10				
Descriptif : Tarte fine feuilletée, masquée d'une compotée d'oignons, garnie de lanières de poivrons rouges étuvées et accompagnée d'aiguillettes de poulets sautées, servie avec un coulis de tomates aux épices.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
A. TARTE FINE Détailler 4 carrés de pâte feuilletée de 12 cm de côté. Cuire entre deux plaques. Garnir de compotée d'oignons et de lanières de poivrons étuvées.	VOLAILE Blanc de poulet Kg	Kg				0,400	0,400	
	CRÈMERIE Beurre Kg	Kg				0,020	0,020	
B. COMPOTÉE D'OIGNONS Émincer les oignons. Compoter.	LÉGUMERIE Ail Kg	Kg				0,005	0,005	
	Citron vert Kg	Kg				0,050	0,050	
	Échalote Kg	Kg				0,020	0,020	
C. POIVRONS ÉTUVÉS Émincer les poivrons dans la longueur en lanières de 0,5 cm de large. Étuver.	Oignon Kg	Kg		0,300			0,300	
	Poivron rouge Kg	Kg			0,300		0,300	
	Tomate TV Kg	Kg				0,400	0,400	
D. COULIS DE TOMATES EPICÉ Étuver la concassée de tomates. Détendre au fonds blanc. Mixer et relever au gingembre.	ÉCONOMAT Curry Kg	Kg				pm	pm	
	Fonds blanc L	L				0,01	0,010	
	Gingembre Kg	Kg					0,010	
	Huile d'olive L	L	0,03	0,03			0,10	
E. AIGUILLETES DE POULET Préparer la marinade avec l'huile, le jus de citron vert, le gingembre haché. Parer et détailler le blanc de poulet en 8 aiguillettes de 1cm d'épaisseur. Assaisonner de sel et de piment de Cayenne. Mariner les aiguillettes. Sauter à l'envoi.	Piment de cayenne Kg	Kg		pm	pm	pm	pm	
	Sel fin Kg	Kg		pm	pm	pm	pm	
	Thym laurier Kg	Kg				pm	pm	
	SURGELÉS Pâte feuilletée Pce	Pce	1/3				1/3	
FINITION Dresser harmonieusement. Prévoir une saucière de coulis de tomates.								
Dressage : A l'assiette à l'appréciation du candidat. Saucière.								