

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2013)

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE « HÔTELLERIE »

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« PRODUCTION CULINAIRE »

Durée : 2h30

Préparation écrite : 25 minutes

Partie pratique : 2 heures (envoi compris)

Présentation orale du plat : 5 minutes

À partir des denrées mises à votre disposition, vous devez, **pour 4 couverts**, réaliser le plat de créativité. Vous utiliserez de manière optimale les denrées du panier tout en assurant la cuisson de l'élément principal.

Vous mettrez en œuvre les 3 techniques suivantes :

- Parer et détailler un filet de veau
- Réaliser un jus court de veau
- Réaliser deux garnitures, dont une à base de pomme de terre

Mode de dressage imposé :

- **Dressage au plat**

La fiche descriptive et de progression est à compléter par le candidat.

DENRÉES PAR CANDIDAT

DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ
<u>BOUCHERIE</u>		
Filet de veau	Kg	0,600
Tendron de veau	Kg	0,200
Poitrine fumée tranchée fin	Kg	0,100
<u>CRÉMERIE</u>		
Beurre	Kg	0,100
Crème liquide UHT	L	0,100
Lait	L	0,100
Œuf	Pce	2
Tomme de Savoie	Kg	0,100
<u>LÉGUMES / FRUITS</u>		
Ail	Kg	0,025
Asperges vertes	Pce	4
Carottes	Kg	0,200
Carottes fanes	Pce	4
Cerfeuil	Botte	¼
Champignon de Paris	Kg	0,200
Courgettes	Kg	0,200
Echalotes	Kg	0,100
Estragon	Botte	¼
Mini-navets	Pce	4
Oignons jaunes	Kg	0,100
Cebettes	Pce	4
Persil	Botte	¼
Petits pois frais	Kg	0,100
Pois-gourmand	Kg	0,100
Pomme de terre BF 15	Kg	1
<u>ECONOMAT</u>		
Chapelure fine blanche	Kg	0,100
Curry	Kg	PM
Fécule de pomme de terre	Kg	PM
Huile d'arachide	L	0,050
Huile d'olive	L	0,050
Miel	Kg	0,050
Piment d'Espelette	Kg	PM
Sucre semoule	Kg	0,050
Vinaigre balsamique	L	0,100
<u>CAVE</u>		
Porto rouge	L	0,100
Madère	L	0,100
Vin blanc	L	0,100

De l'huile de friture sera mise à votre disposition.

« PRODUCTION CULINAIRE »

FICHE DESCRIPTIVE ET PROGRESSION DE VOTRE PRÉPARATION
(Durée : 25 minutes)

Intitulé de la recette

Descriptif technique

Progression, étapes de fabrication