

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**RILLETES DE THAZARD AU CITRON VERT,
SALADE DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE D'ANANAS**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

RILLETTES DE THAZARD AU CITRON VERT, SALADE DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE D'ANANAS			4 couverts		SUJET N° 1			
Descriptif : Rillettes de thazard réalisées à partir de filets de poisson pochés, liés à la mayonnaise et crème fouettée, façonnées en quenelle. La salade est composée d'un mesclun agrémenté de julienne de carotte et papaye verte, assaisonnée avec une vinaigrette à l'ananas.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. RILLETTES Enlever la peau, désarêter et parer les filets de thazard. Peler à vif un citron, trancher en rondelles. Pocher le poisson avec les rondelles de citron et de l'eau salée. Égoutter, émietter, débarrasser et refroidir. Émincer finement l'oignon vert. Réaliser une mayonnaise. Presser le jus d'un demi-citron vert. Assembler tous les éléments en un appareil homogène et terminer en incorporant la crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement et façonner en quenelle (3 par personnes).	<u>POISSONNERIE</u>							
	Filet de thazard	Kg	0,600					0,600
	<u>CRÉMERIE</u>							
	Crème liquide	L	0,10					0,10
	Œuf (jaune)	Pce	1			1		2
	<u>LÉGUMERIE</u>							
	Ananas	Pce		1/8				1/8
	Carotte	Kg			0,200			0,200
	Citron vert	Kg	0,100					0,100
	Mesclun	Kg			0,160			0,160
	Oignon vert	Btte	1/4					1/4
	Papaye verte	Kg			0,200			0,200
	<u>B. VINAIGRETTE D'ANANAS</u>	<u>ÉCONOMAT</u>						
	Tailler l'ananas en brunoise.	Curry poudre	Kg				PM	PM
	Réaliser une vinaigrette.	Gros sel	Kg	PM				PM
Ajouter la brunoise d'ananas à la vinaigrette.	Huile de tournesol	L	0,10	0,10			0,20	
<u>C. SALADE DE LÉGUMES</u>	Moutarde	Kg	0,020	PM			0,025	
Laver et trier le mesclun.	Poivre	Kg	PM	PM			PM	
Tailler la carotte et la papaye verte en julienne (à la main ou à la mandoline).	Sel	Kg	PM	PM			PM	
Mélanger les juliennes et la salade, assaisonner avec la vinaigrette.	Vinaigre de Xéres	L	PM				PM	
	Vinaigre d'ananas	L		0,03			0,03	
<u>D. PAILLETES AU CURRY</u>	<u>SURGELÉS</u>							
Préparer la dorure.	Feuilletage (plaque)	Pce				1/8	1/8	
Tailler des paillettes de feuilletage de 2 mm de large. Plaquer.								
Dorer, saupoudrer de curry et cuire à four chaud.								
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								

**GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET METHODES
CULINAIRES****Durée : 2 heures 15 minutes****Coefficient : 3****Date :****Service : Matin/Après-midi****Candidat n° d'inscription :****N° de sujet : 1****Nom :****Prénom :**

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
ENTRETIEN							
Capacité à rendre compte oralement						/3	
Qualité de la description de l'activité						/3	
Qualité de l'approfondissement						/3	
Pertinence des réponses aux questions posées par le jury						/3	
SOUS-TOTAL 1						/12	
P R A T I Q U E	ORGANISATION						
	- Du poste et du temps					/3	
	HYGIENE						
	- Poste, personnel, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES						
	- Parer, désarêter le thazard					/3	
	- Peler à vif le citron					/2	
	- Tailler en brunoise l'ananas					/3	
	- Monter une crème fouettée					/3	
	- Façonner en quenelle					/3	
	- Tailler en julienne la carotte					/3	
	CUISONS						
- Pocher un poisson					/3		
- Cuire des paillettes feuilletées					/2		
APPAREILS, FONDS ET SAUCES							
- Emulsionner une sauce vinaigrette,					/2		
- Réaliser l'appareil à rillettes de poisson					/5		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Utilisation du feuilletage					/3		
PRESENTATION					/4		
DEGUSTATION					/6		
SOUS-TOTAL 2						/48	
TOTAL						/60 points	
NOTE FINALE SUR 20 :							

D = Aucune maîtrise ; **C** = Maîtrise insuffisante ; **B** = Maîtrise acceptable ; **A** = Maîtrise satisfaisante

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION	SIGNATURES