

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 9 juin 2016

SUJET N°7

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**TARTE FINE DE CONFIT DE CANARD,
JEUNES POUSSÉS DE SALADE AUX LÉGUMES RACINES,
JUS CORSÉ**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTE FINE DE CONFIT DE CANARD, JEUNES POUSSES DE SALADE AUX LÉGUMES RACINES, JUS CORSÉ						4 couverts	SUJET N° 7
Descriptif : Fin disque de pâte feuilletée garni d'une Duxelles de champignons et d'un effiloché de canard confit, surmonté d'une salade de jeunes pousses, agrémentée de jardinière de carotte et navet assaisonnée de vinaigrette. Servi avec un cordon de sauce au vin rouge, décoré de champignons émincés et de ciboulette.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
A. BASE Feuilletage : Piquer le feuilletage, découper des cercles de 10 cm à l'emporte pièce. Cuire entre 2 plaques à pâtisserie pendant 18 minutes à 180 °C. Duxelles : Ciseler les échalotes, hacher le persil, Tailler en fine brunoise les champignons de Paris. Marquer en cuisson la Duxelles de champignons, ajouter le vin blanc. Réduire à sec, ajouter le persil hors du feu, refroidir. Confit : Tiédir les cuisses de canard, éliminer la peau et le gras. Effiloche la chair. Hacher le persil et la coriandre. Ciseler la ciboulette. Incorporer les herbes à la chair, réserver. B. SAUCE Réduire le vin rouge et le vinaigre balsamique à glace, mouiller au fonds brun, réduire à nouveau, ajouter la sauce soja. C. GARNITURE Légumes racines : Tailler les carottes et les navets en jardinière. Cuire à l'anglaise. Jeunes pousses de salade : Trier et laver la salade, assaisonner avec la vinaigrette. D. MONTAGE ET FINITION À l'aide d'un emporte pièce dresser un disque de Duxelles sur la pâte feuilletée, l'effilochée de confit. Tiédir avant l'envoi. Dresser et envoyer l'ensemble des éléments.	BOUCHERIE						
	Cuisse de canard confite	Pce	3				3
	CRÈMERIE						
	Beurre	Kg	0,050				0,050
	LÉGUMERIE						
	Carotte	Kg			0,100		0,100
	Champignon de Paris	Kg	0,400			0,040	0,440
	Ciboulette	Btte	1/8			1/8	1/4
	Coriandre	Btte	1/8				1/8
	Échalote	Kg	0,050				0,050
	Jeune pousse de salade	Kg			0,100		0,100
	Navet	Kg			0,100		0,100
	Persil	Btte	1/8				1/8
	ÉCONOMAT						
	Fonds brun de veau lié	L		0,250			0,250
	Gros sel	Kg			PM		
	Huile de noix	L			0,04		0,04
	Moutarde de Dijon	Kg			0,005		0,005
	Poivre blanc moulu	Kg	PM	PM	PM		
	Sauce soja	L		0,02			0,02
	Sel fin	Kg	PM	PM	PM		
	Vinaigre Balsamique	L		0,05			0,05
	Vinaigre de Xérés	L			0,02		0,02
	SURGELÉ						
	Plaque pâte feuilletée	Pce	1/2				1/2
	CAVE						
	Vin rouge	L		0,130			0,130
	Vin blanc	L	0,050				0,050
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 : 7****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 - Tailler brunoise de champignons					/3	
	- Ciseler la ciboulette					/3	
	- Tailler la jardinière de carottes et navets					/3	
	CUISONS - Mener à bien la Duxelles de champignons					/4	
	- Cuire à l'anglaise les légumes racines					/4	
	- Cuire la pâte feuilletée					/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Confectionner une vinaigrette					/3	
	- Mettre au point la sauce vin rouge					/5	
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Détailler les disques de pâte feuilletée					/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