

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 9 juin 2016

SUJET N°8

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**PAVÉ DE SAUMON RÔTI AU JUS DE VOLAILLE, PURÉE DE CÉLERI
ET CAROTTES GLACÉES.**

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 : 8

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 - Désarêter et détailler les pavés de saumon - Ciseler des oignons - Tourner des carottes					/4 /3 /4		
	CUISSONS - Glacer à blanc des carottes - Rôtir les pavés de saumon					/3 /6		
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser une purée de céleri - Réaliser un jus de rôti					/4 /5		
	METTRE EN ŒUVRE UN/DÉS PAI - Détailler et cuire de la pâte feuilletée surgelée					/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