

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du vendredi 10 juin 2016

SUJET N° 10

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

TARTE AUX POMMES AU CRUMBLE

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

CRUMBLE AUX POMMES					8 couverts		SUJET N° 10	
Descriptif : Pâte brisée sucrée garnie de pommes sautées au beurre, parfumées à la cannelle et au Calvados. L'ensemble est surmonté d'un appareil à crumble et saupoudré de sucre glace. Un coulis de fraise accompagne les tartes.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES					Total
			PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
A. POMMES SAUTÉES Laver et éplucher les pommes. Tailler les pommes en macédoine. Sauter les pommes au beurre, saupoudrer légèrement de cannelle et de sucre . Flamber au Calvados. Débarrasser et refroidir rapidement. B. PÂTE BRISÉE SUCRÉE Détailler la pâte brisée sucrée en 2 pâtons. Abaissér, piquer et foncer deux cercles à tarte. Réserver en enceinte réfrigérée. Garnir les fonds de tarte avec les pommes sautées refroidies. Cuire à 180°C. Au terme de la cuisson, réserver sur grille pour tièdir. C. APPAREIL À CRUMBLE Réunir ensemble la farine, le beurre demi-sel en parcelles, la poudre d'amande, la cannelle et la cassonade. Sabler, réserver en enceinte réfrigérée. Cuire l'appareil sur un papier sulfurisé à 180°C. Disposer sur les tartes tièdes. D. COULIS DE FRAISES. Émincer les fraises. Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau. Cuire. Hors du feu, ajouter les fraises et le jus de citron, mixer. Passer au chinois et réserver au frais. E. FINITION Saupoudrer de sucre glace les tartes et décorer d'une feuille de menthe. Dresser au plat les tartes et le coulis en saucière.	CRÉMERIE							
	Beurre	Kg	0,025	0,010				0,035
	Beurre demi-sel	Kg			0,075			0,075
	Pâte brisée sucrée	Kg		0,500				0,500
	LÉGUMERIE							
	Citron	Kg	0,050			0,050		0,100
	Fraise	Kg				0,250		0,250
	Menthe fraîche	Btte					1/8	1/8
	Pomme golden	Kg	1,000					1,000
	ÉCONOMAT							
	Cannelle poudre	Kg	PM		PM	PM		PM
	Farine	Kg			PM	0,075		0,075
	Poudre d'amande	Kg				0,075		0,075
	Sucre cassonade	Kg				0,075		0,075
	Sucre glace	Kg					0,010	0,010
	Sucre semoule	Kg	0,025				0,050	0,075
	CAVE							
	Calvados	L	0,02					0,02
	Eau	L					0,10	0,10
	Dressage : Au plat sur papier dentelle, le coulis en saucière.							

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 : 10

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 en macédoine					/4	
	- Foncer des cercles à tarte					/4	
	- Émincer des fraises					/3	
	CUISONS						
	- Sauter des pommes					/3	
	- Flamber des pommes					/2	
	- Cuire les tartes					/4	
	- Réaliser un sirop					/2	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES						
	- Confectionner un appareil par sablage (crumble)					/3	
	- Réaliser un coulis de fraises					/3	
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Abaisser une pâte brisée sucrée PAI					/4		
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