

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2016**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du mercredi 8 juin 2016**

**SUJET N°5**

**PARTIE PRATIQUE** (durée 2 heures, envoi compris)

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

**BROCHETTES DE POULET PANÉ AUX CACAHUÈTES,  
BEURRE A L'ORANGE ET CITRON VERT,  
RIZ INDIEN AUX ÉPICES**

BROCHETTES DE POULET PANÉ AUX CACAHUÈTES, BEURRE À L'ORANGE ET CITRON VERT, RIZ INDIEN AUX ÉPICES						4 couverts	SUJET N° 5
Descriptif : Morceaux de blanc de poulet montés en brochette, panés aux cacahuètes concassées et sautées, servis avec un beurre émulsionné à l'orange et julienne de citron vert, accompagnés d'un riz pilaf garni d'une brunoise de fruits et de légumes parfumés aux épices.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
<b>A. BROCHETTE DE POULET</b> Parer et détailler le blanc de poulet en cubes de 4 cm de section. Monter les brochettes. Paner les brochettes à l'anglaise (farine, anglaise, cacahuètes concassées et sésame). Sauter les brochettes.	<b><u>VOLAILLE</u></b> Blanc de poulet	Kg	0,600				0,600
	<b><u>CRÈMERIE</u></b> Beurre	Kg	0,050	0,100	0,050		0,200
	Crème liquide	L		0,05			0,05
	Œuf	Pce	2				2
<b>B. RIZ PILAF</b> Tailler une brunoise de pommes et de poivrons rouges, sauter séparément au beurre. Réhydrater un demi litre de fonds blanc de volaille PAI. Ciseler l'oignon et marquer le riz pilaf en cuisson en ajoutant la noix de coco râpée et les épices avant le mouillement. Après la cuisson, ajouter les brunnoises, les petits pois cuits et beurrer.	<b><u>LÉGUMERIE</u></b> Cerfeuil	Btte				1/4	1/4
	Citron vert	Pce			1		1
	Oignon	Kg		0,080			0,080
	Orange	Pce			1		1
	Poivron rouge	Kg		0,080			0,080
	Pomme Golden	Kg		0,150			0,150
<b>C. BEURRE À L'ORANGE ET CITRON VERT</b> Lever les segments d'oranges et réserver le jus. Tailler une julienne de zestes de citron vert et la blanchir. Réduire le jus d'orange au 3/4, ajouter le beurre en parcelles, émulsionner. Assaisonner et ajouter la julienne de citron vert.	<b><u>ÉCONOMAT</u></b> Cacahuètes décortiquées non salées hachées	Kg	0,150				0,150
	Curry poudre	Kg		PM			PM
	Cardamome poudre	Kg		PM			PM
	Gingembre poudre	Kg		PM			PM
	Noix de coco râpée	Kg		0,050			0,050
	Huile de tournesol	L	0,10				0,10
	Piment de Cayenne	Kg		PM	PM		PM
	Poivre du moulin	Kg	PM				PM
	Riz long	Kg		0,200			0,200
	Sel fin	Kg	PM				PM
	Sel gros	Kg		PM			PM
	Sésame blanc	Kg	0,070				0,070
	Thym / laurier	Pce		PM			PM
	Fonds de volaille PAI	Kg		0,015			0,015
	farine	Kg	0,050				0,050
<b>D. FINITION</b> Dresser et décorer avec les segments d'orange et le cerfeuil.	<b><u>SURGELE</u></b> Petits pois	Kg		0,080			0,080
	<b><u>DIVERS</u></b> Brochettes bambou	Pce	8				8
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat							

<b>GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET METHODES CULINAIRES</b>
<b>Durée : 2 heures 15 minutes      Coefficient : 3</b>

Date :

Service : Matin/Après-midi

Candidat n° d'inscription :

N° de sujet : 5

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	
<b>P R A T I Q U E</b>	<b>ORGANISATION</b> - Du poste et du temps					/3	
	<b>HYGIENE</b> - Poste, personnel, denrées					/3	
	<b>TECHNIQUES GESTUELLES</b> - Paner à l’anglaise					/5	
	- Ciseler un oignon					/2	
	- Tailler un brunoise de légumes					/3	
	- Monter une brochette					/2	
	<b>CUISSONS</b> - Cuire un riz pilaf					/4	
	- Suer des légumes					/3	
	- Sauter des brochettes de volaille					/5	
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b> - Réaliser un beurre émulsionné					/5	
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b> - Cuire à l’anglaise un légume surgelé					/3	
	<b>PRESENTATION</b>					/4	
	<b>DEGUSTATION</b>					/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