

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2016

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du lundi 6 juin 2016

SUJET N° 1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

TARTE FINE PROVENÇALE ET ŒUF POCHÉ

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTE FINE PROVENÇALE ET ŒUF POCHÉ						4 couverts	SUJET N° 1
Descriptif : Abaisse de feuilletage cuite à blanc et garnie d'une ratatouille au basilic et d'un œuf poché. L'ensemble est servi avec une sauce pesto.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				
			A	B	C	D	E
A. TARTE FINE Détailler quatre cercles de feuilletage de dix centimètres de diamètre, piquer et cuire à blanc entre deux plaques à pâtisserie.	BOF Œuf extra frais Parmesan	Pce Kg			5	0,020	0,050
							5 0,070
B. RATATOUILLE Monder, épépiner, concasser et marquer en cuisson une fondue de tomates avec les échalotes ciselées. Tailler la courgette, l'aubergine, le poivron en macédoine, sauter à l'huile d'olive séparément, égoutter. Ajouter les légumes à la fondue de tomates et poursuivre la cuisson cinq minutes. Ajouter le basilic ciselé finement en fin de cuisson, rectifier et réserver au chaud.	LÉGUMERIE Ail Aubergine Basilic Courgette Echalote Poivron jaune Thym/Laurier Tomate	Kg Kg Btte Kg Kg Kg Btte Kg		0,005 0,100 1/4 0,125 0,050 0,100 PM 0,400		0,010 1/4 PM	0,015 0,100 1/2 0,125 0,050 0,100 PM 0,400
C. ŒUF POCHÉ Pocher quatre œufs, rafraîchir et réserver. Prévoir une chauffante pour l'envoi.	ÉCONOMAT Farine Huile d'olive Pignon de pin Piment de cayenne Sel fin, poivre blanc Sucre Vinaigre blanc	Kg L Kg Kg Kg Kg L	PM	0,05 PM PM PM		0,08 0,030 PM PM	PM 0,13 0,030 PM PM PM 0,01
E. TUILE DE PARMESAN Râper le parmesan, dresser en forme de cercle sur tapis de cuisson et cuire au four à 160°C.	SURGELÉS Plaque feuilletage	P	1/2				1/2
FINITION ET DRESSAGE Dresser la ratatouille sur les abaisses de feuilletage, terminer avec l'œuf poché. Ajouter une feuille de basilic et la tuile de parmesan. Terminer avec un cordon de pesto.	Dressage : À 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 - Monder une tomate					/3	
	- Ciseler du basilic					/2	
	- Tailler en macédoine					/4	
	- Ciseler une échalote					/2	
	CUISONS - Réaliser une fondue de tomate					/5	
	- Pocher un œuf					/5	
	- Sauter des légumes					/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Confectionner une sauce pesto					/4	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Détailler et cuire un feuilletage PAI					/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

<i>NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION</i>	<i>SIGNATURES</i>