

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N° P2

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

SABLÉ ANANAS, COULIS DE MANGUE

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SABLÉ ANANAS, COULIS DE MANGUE					4 couverts		SUJET N° P2	
Descriptif : fond de pâte sablée cuit en cercle, surmonté d'une brunoise d'ananas caramélisée accompagné d'un coulis à la mangue et d'une crème Chantilly.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES				Total	
			PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D		
A. PÂTE SABLÉE : Réaliser la pâte sablée. Réserver au frais. Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Détailler des disques de 10 cm de diamètre et cuire au four à 180°C pendant 15 minutes environ. B. ANANAS : Éplucher et tailler l'ananas en brunoise. Réaliser un caramel brun à sec, décuire et caraméliser la brunoise d'ananas. C. COULIS DE MANGUE : Réaliser un sirop et le verser chaud sur les mangues. Mixer jusqu'à obtenir une consistance bien lisse. D. CHANTILLY : Réaliser une crème Chantilly. E. FINITION : Dresser harmonieusement tous les éléments.	CRÉMERIE							
	Beurre	Kg	0,080	0,015			0,095	
	Crème liquide 35%	L				0,20	0,20	
	Œuf (jaune)	Pce	2				2	
	LÉGUMERIE							
	Ananas	Pce		1/2			1/2	
	ÉCONOMAT							
	Amande poudre	Kg	0,040				0,040	
	Farine	Kg	0,115				0,115	
	Levure chimique	Kg	0,008				0,008	
	Sucre glace	Kg				0,020	0,020	
	Sucre Semoule	Kg	0,070	0,080	0,100		0,250	
	Vanille gousse	Pce				1/4	1/4	
	SURGELÉS							
	Mangue	Kg			0,250		0,250	
Dressage : Libre, à l'assiette.								

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 : P2

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 brunoise l'ananas - Réaliser une pâte sablée					/4	
						/4	
	CUISONS - Sauter la brunoise d'ananas - Réaliser un caramel - Cuire les sablés					/3	
						/3	
						/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser un coulis de mangue - Confectionner un sirop - Monter une chantilly					/3	
						/3	
						/4	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Valoriser un fruit surgelé					/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