

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°P3**

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

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

**DARNE DE THAZARD POCHÉE,  
BEURRE ÉMULSIONNÉ AU VIN ROUGE, RIZ SAFRANÉ**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

DARNE DE THAZARD POCHÉE, BEURRE ÉMULSIONNÉ AU VIN ROUGE, RIZ SAFRANÉ						4 couverts	SUJET N° <b>P3</b>
Descriptif : darnes de thazard pochées dans de l'eau salée citronnée, servies avec une réduction de vin rouge montée au beurre et un riz cuit façon pilaff parfumé au safran agémenté de brunoise de carotte.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
<b>A. DARNE DE THAZARD :</b> Peler à vif et détailler le citron en tranches. Ranger les darnes dans un rondau bas et recouvrir d'eau froide. Ajouter les rondelles de citron et saler. Porter à frémissement et poursuivre la cuisson à feu très doux ou hors du feu.  <b>B. BEURRE AU VIN ROUGE :</b> Ciseler finement les échalotes. Réduire les échalotes ciselées au vin rouge avec le poivre mignonnette. Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement. Réserver.  <b>C. RIZ PILAFF SAFRANÉ À LA CAROTTE :</b> Tailler une brunoise de carotte. Ciseler l'oignon. Réhydrater le fumet de poisson PAI. Cuire le riz pilaff. Ajouter le beurre, réserver. Égrainer et rectifier l'assaisonnement. Étuver la brunoise de carotte. Ajouter au riz.  <b>D. DÉCOR :</b> Hacher le persil et parsemer. Historier les deux citrons.	<b><u>POISSONNERIE</u></b>						
	Darne de thazard (0,200Kg)	Kg	0,800				0,800
	<b><u>CRÈMERIE</u></b>						
	Beurre	Kg		0,160	0,080		0,240
	<b><u>LÉGUMERIE</u></b>						
	Carotte	Kg			0,150		0,150
	Citron (0,100Kg)	Kg	0,100			0,200	0,300
	Echalote	Kg		0,030			0,030
	Oignon	Kg			0,080		0,080
	Persil plat	Botte				1/4	1/4
	<b><u>ÉCONOMAT</u></b>						
	Fumet de poisson déshydraté	Kg			0,010		0,010
	Poivre blanc	Kg	PM		PM		PM
	Poivre mignonnette	Kg		PM			PM
	Riz long	Kg			0,200		0,200
	Safran Poudre	Kg			0		0,001
	Sel fin	Kg	PM	PM	PM		PM
	<b><u>CAVE</u></b>						
	Vin rouge	L		0,25			0,25
Dressage : A 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 : P3

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, personnelle, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES - Ciseler des échalotes - Peler à vif un citron - Tailler une brunoise de carotte - Hacher du persil - Historier un citron					/2	
						/3	
						/3	
						/3	
						/3	
	CUISONS - Pocher les darnes de thazard - Étuver la brunoise de carotte - Cuire un riz pilaff safrané					/4	
						/3	
						/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser une sauce émulsionnée à base de vin rouge					/3	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Réhydrater un fumet 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