

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°P1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**MOUSSE D'AVOCAT, GAMBAS AU PAMPLEMOUSSE
ET SAUCE COCKTAIL**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

MOUSSE D'AVOCAT, GAMBAS AU PAMPLEMOUSSE ET SAUCE COCKTAIL				4 couverts		SUJET N°		
						P1		
Descriptif : purée d'avocat collée à la gélatine agrémentée de crème fouettée, accompagnée de gambas sautées puis déglacées au jus de pamplemousse servie avec une sauce cocktail.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. MOUSSE D'AVOCAT : Mixer les avocats avec le jus de citron, le sel et le piment de Cayenne. Faire tremper la gélatine, presser et fondre. Ajouter à l'avocat. Monter la crème fouettée et ajouter à la purée d'avocat. Faire prendre au froid et former des quenelles de mousse d'avocat. B. GAMBAS SAUTÉES : Extraire le jus du reste de pamplemousse. Lever des suprêmes de pamplemousse. Décortiquer et sauter les gambas dans l'huile chaude. Déglacer avec le jus de pamplemousse. Refroidir. C. SAUCE COCKTAIL : Réaliser une sauce mayonnaise. Ajouter le Cognac, le ketchup, la sauce anglaise et le tabasco. D.DISQUE DE FEUILLETAGE : Décongeler la pâte feuilletée. Abaisser légèrement, piquer. Détailler des disques à l'emporte pièce diamètre 8/10 cm. Cuire au four les disques de feuilletage. E. DÉCOR : Ciseler une partie de la ciboulette. Prélever des tiges pour le décor.	CRÈMERIE							
	Crème liquide	L	0,20					0,20
	Œuf (jaune)	Pce			2			2
	LÉGUMERIE							
	Avocat	Pce	4					4
	Ciboulette	Botte					1/2	1/2
	Citron	Pce	1					1
	Pamplemousse	Pce		4				4
	ÉCONOMAT							
	Gélatine feuille	Kg	0,008					0,008
	Huile d'arachide	L		0,050	0,200			0,25
	Ketchup	Kg			0,040			0,04
	Moutarde	Kg			0,020			0,020
	Piment de Cayenne	Kg	PM		PM			PM
	Poivre blanc moulu	Kg	PM		PM			PM
	Sauce anglaise	Kg			PM			PM
	Sel fin	Kg	PM		PM			PM
	Tabasco	L			PM			PM
	Vinaigre de vin	L			PM			PM
	SURGELÉS							
	Gambas 18/20	Pce		12				12
	Feuilletage plaque	Pce				1/4		1/4
	CAVE							
	Cognac	L			0,01			0,01
Dressage libre à l'assiette, décorer avec la ciboulette								

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 : P1

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						
	- Enchaînement des taches et organisation du poste					/3	
	HYGIENE						
	- Hygiène corporelle, du poste et des denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES						
	- Peler à vif					/3	
	- Lever des suprêmes d'agrumes					/3	
	- Monter une crème fouettée					/3	
	- Façonner des quenelles					/2	
	- Ciseler de la ciboulette					/2	
	CUISONS						
	- Sauter des gambas					/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES						
	- Réaliser une mousse d'avocat					/6	
- Réaliser une mayonnaise					/3		
- Mettre au point une sauce cocktail					/2		
METTRE EN ŒUVRE UN/DÉS PAI							
- Mettre en œuvre une pâte feuilletée surgelée					/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