

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du lundi 12 juin 2017

SUJET N° 7

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**TRONÇONS DE SAUMONETTE AU CURCUMA
JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS ESCALOPÉS**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TRONÇONS DE SAUMONETTE AU CURCUMA JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS ESCALOPÉS					4 couverts		SUJET N° 7	
Descriptif : tronçons de saumonette pochés, velouté au curcuma, accompagnés de légumes taillés en jardinière, cuits à l'anglaise, liés au beurre et champignons escalopés cuits à blanc.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. SAUMONNETTE POCHÉE : Rehydrater le fumet de poisson. Tronçonner la saumonnette en 12 morceaux. Emincer oignon et céleri branche. Ciseler l'échalote. Suer la garniture aromatique au beurre. Mouiller avec 1 litre de fumet de poisson, laisser frémir 20 minutes. Passer le fumet au chinois, refroidir Pocher les tronçons à frémissement.	POISSONNERIE Saumonette	Kg	1,000					1,000
	CRÈMERIE Beurre	Kg	0,040	0,030	0,040	0,020		0,130
	Crème double	L		0,08				0,08
	Œuf (jaune)	Pce		1				1
	LÉGUMERIE Bouquet garni	Pce	1					1
	Carotte	Kg			0,500			0,500
	Céleri-branche	Kg	0,060					0,060
	Cerfeuil	Btte					1/4	1/4
	Champignons Paris	Kg				0,160		0,160
	Ciboulette	Btte					1/4	1/4
	Citron	Pce				1/2		1/2
	Courgette	Kg			0,500			0,500
	Echalote	Kg	0,040					0,040
	Oignon gros	Kg	0,060					0,060
C. LÉGUMES EN JARDINIÈRE : Tailler les carottes et courgettes en jardinière. Cuire à l'anglaise séparément. Égoutter, lier au beurre.	ÉCONOMAT Curcuma poudre	Kg		PM				PM
	Farine T45	Kg		0,030				0,030
	Fumet poisson PAI	Kg	0,020					0,020
	Poivre blanc	Kg		PM	PM			PM
	Sel fin	Kg	PM	PM	PM	PM		PM
	Sel gros	Kg			PM			PM
	CAVE Vin blanc sec	L	0,06					0,06
D. CHAMPIGNONS CUITS A BLANC : Escaloper et cuire les champignons à blanc.								
E. DRESSAGE : Ciseler la ciboulette. Hacher le cerfeuil.								
Dressage : assiette au choix, 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 : 7

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						
	- Tronçonner le poisson en 12 morceaux					/3	
	- Tailler les légumes en jardinière					/5	
	- Ciseler des échalotes					/3	
	CUISONS						
	- Pocher un poisson					/4	
	- Confectionner un roux blanc					/2	
	- Cuire un légume à l'anglaise					/4	
- Cuire des champignons à blanc					/4		
APPAREILS, FONDS ET SAUCES							
- Confectionner un velouté de poisson					/5		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Réhydrater le fumet de poisson					/2		
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