

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 14 juin 2017

SUJET N° 12

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

RUSSE AUX FRUITS, CRÈME ANGLAISE

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

RUSSE AUX FRUITS, CRÈME ANGLAISE						4 couverts		SUJET N° 12	
Descriptif : disque de biscuit meringué garni d'une crème Chantilly au mascarpone, surmonté de fraises taillées en quartiers, de myrtilles et de framboises, de rhubarbe pochée, servi avec une crème anglaise.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total	
			A	B	C	D	E		
A. BISCUIT RUSSE : Monter les blancs d'œufs, serrer avec le sucre semoule, puis incorporer le sucre glace, la fécule de maïs et la poudre d'amande mixés ensemble. Coucher 4 disques de 10 cm de diamètre et doubler le pourtour afin d'avoir une couche plus épaisse à l'extérieur du biscuit. Cuire 15 mn à 170°C. B. CRÈME CHANTILLY AU MASCARPONE : Monter la crème fouettée, ajouter le sucre glace et le mascarpone, réserver. C. GARNITURE FRUITS : Réaliser un sirop (0,5L d'eau). Pocher la rhubarbe surgelée. Tailler les fraises en quartiers. Mettre à décongeler les myrtilles et les framboises. D. CRÈME ANGLAISE : Blanchir les jaunes avec le sucre semoule. Verser dans le lait. Cuire à la nappe, réserver au frais. E. MONTAGE : Torréfier les amandes effilées. Garnir les disques refroidis avec la crème Chantilly, disposer les fruits. Saupoudrer d'amandes effilées torréfiées.	CRÈMERIE								
	Crème liquide	L		0,20	0,20			0,40	
	Œuf blanc	Pce	4					4	
	Œuf jaune	Pce				4		4	
	Lait	L				0,50		0,50	
	Mascarpone	Kg		0,050	0,050			0,100	
	FRUITS								
	Fraise	Kg			0,125			0,125	
	ÉCONOMAT								
	Amande effilée	Kg			0,020			0,020	
	Amande en poudre	Kg	0,075					0,075	
	Fécule de maïs	Kg	0,010					0,010	
	Gousse de vanille	Pce				1/2		1/2	
	Sucre glace	Kg	0,075	0,030	0,020			0,125	
	Sucre semoule	Kg	0,090		0,100	0,100		0,290	
	SURGELÉS								
	Myrtille	Kg			0,040			0,040	
	Rhubarbe	Kg			0,200			0,200	
	Framboise entière	Kg			0,080			0,080	
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 : 12

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, DENREES					/3		
	TECHNIQUES GESTUELLES - Coucher des disques de biscuit russe - Tailler les fraises en quartiers					/4 /3		
	CUISONS - Cuire les biscuits russes - Pocher la rhubarbe - Griller des amandes effilées					/4 /3 /3		
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser la meringue - Monter la crème Chantilly Mascarpone - Réaliser une crème anglaise					/4 /3 /4		
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Valoriser des fruits rouges surgelés					/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