

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du mercredi 7 juin 2017**

**SUJET N°2**

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

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

**FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA BADIANE,  
RISOTTO AUX ASPERGES**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA BADIANE, RISOTTO AUX ASPERGES						4 couverts	SUJET N° <b>2</b>
DESCRIPTIF : cuisse de poulet cuite en ragoût à blanc parfumée à la badiane, accompagnée d'un risotto aux asperges vertes.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
<b>A. FRICASÉE DE POULET :</b> Flamber, parer et détailler les cuisses en deux. Réhydrater le fond blanc. Marquer en cuisson le ragoût à blanc. Décanter les cuisses. Terminer le ragoût.  <b>B. GARNITURES :</b> <u>Pointes d'asperges :</u> Cuire les asperges à l'anglaise. Prélever les pointes. Lustre au beurre et les gratiner au parmesan.  <u>Risotto aux asperges :</u> Suer l'oignon ciselé. Nacrer le riz Arborio. Mouiller au vin blanc et réduire à sec. Cuire le riz en risotto avec le fond blanc de volaille réhydraté. Tailler les queues d'asperges restantes en brunoise. Ajouter au riz en finition.  <u>Petits oignons glacés à blanc :</u> Glacer à blanc les petits oignons.  <b>C. FINITION :</b> Ajouter le beurre, le mascarpone et le parmesan râpé dans le risotto. Dresser la fricassée de volaille.	<b><u>BOUCHERIE</u></b>						
	Cuisse de poulet (4x0.250kg)	Kg	1,000				1,000
	<b><u>CRÈMERIE</u></b>						
	Beurre	Kg	0,030	0,050	0,025		0,105
	Crème épaisse	L	0,10				0,10
	Mascarpone	Kg			0,025		0,025
	Parmesan râpé	Kg		0,030	0,020		0,050
	<b><u>LÉGUMERIE</u></b>						
	Oignon	Kg	0,050	0,050			0,100
	<b><u>ÉCONOMAT</u></b>						
	Badiane	kg	0,010				0,010
	Farine	Kg	0,030				0,030
	Fond blanc de volaille	Kg	0,025	0,025			0,050
	Gros sel	Kg		PM			PM
	Poivre blanc moulu	Kg	PM	PM			PM
	Riz rond Arborio	Kg		0,200			0,200
	Sel fin	Kg	PM	PM			PM
	Sucre semoule	Kg		0,020			0,020
	<b><u>SURGELÉ</u></b>						
	Asperge verte	Kg		0,250			0,250
	Petit oignon	Kg		0,100			0,100
	<b><u>CAVE</u></b>						
	Vin blanc	L		0,05			0,05
Dressage : à l'assiette, à l'appréciation du candidat							

<b>GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET METHODES CULINAIRES</b> <b>Durée : 2 heures 15 minutes</b>	<b>Coefficient : 3</b>
--	------------------------

Date :

Service : Matin/Après-midi

Candidat n° d'inscription :

N° de sujet : 2

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
<b>ENTRETIEN</b>							
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	
<b>SOUS-TOTAL 1</b>						/12	
<b>P R A T I Q U E</b>	<b>ORGANISATION</b> - Du poste et du temps					/3	
	<b>HYGIENE</b> - Poste, personnelle, denrées					/3	
	<b>TECHNIQUES GESTUELLES</b> - Parer et détailler une cuisse de volaille - Ciseler des oignons - Tailler une brunoise d'asperges					/3	
						/3	
						/3	
	<b>CUISONS</b> - Marquer en cuisson une fricassée - Cuire des asperges à l'anglaise - Cuire un risotto - Gratiner les asperges - Glacer à blanc les petits oignons					/5	
						/3	
						/4	
						/3	
						/3	
	<b>APPAREILS, FONDS ET SAUCES</b> - Terminer la sauce de ragoût à blanc					/3	
	<b>METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI</b> - Réhydrater un fond blanc de volaille					/2	
	<b>PRESENTATION</b>					/4	
	<b>DEGUSTATION</b>					/6	
<b>SOUS-TOTAL 2</b>						/48	
<b>TOTAL</b>						/60 points	
<b>NOTE FINALE SUR 20 :</b>							

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION	SIGNATURES