

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 8 juin 2017

SUJET N°4

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**PAIN PERDU BRIOCHÉ, POIRE POCHÉE,
CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT NOIR**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PAIN PERDU BRIOCHE POIRE POCHÉE, CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT NOIR					4 couverts		SUJET N° 4	
Descriptif : tranches de brioche trempées dans un appareil à crème prise puis sautées au beurre clarifié, accompagnées de poires pochées dans un sirop parfumé au rhum, servies avec crème anglaise au chocolat et une crème Chantilly.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A. BRIOCHE PERDUE : Réaliser l'appareil à crème prise sucrée, tremper les tranches de brioche juste avant la cuisson, sauter au beurre clarifié, réserver. Pour l'envoi, parer et détailler en triangle. B. POIRES POCHÉES : Éplucher, couper en deux dans la longueur les poires, épépiner, citronner, réserver. Réaliser un sirop parfumé avec la julienne de zestes de citron et une brunoise de zestes d'orange, ajouter le rhum. Pocher les demi-poires dans ce sirop, couvrir d'un papier sulfurisé. Au terme de la cuisson refroidir, réserver puis détailler chaque demi-poire en éventail. C. CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT : Porter le lait à ébullition, ajouter le chocolat noir. Blanchir les jaunes et le sucre. Cuire la crème anglaise. Refroidir, réserver. D. CRÈME CHANTILLY : Monter une crème Chantilly, parfumer à la vanille. E. FINITION : Mettre au point le nappage blond, lustrer les poires.	CRÈMERIE							
	Beurre	Kg	0,100					0,100
	Crème liquide	L				0,20		0,20
	Jaune d'œuf PAI	L	0,05		0,04			0,09
	Lait	L	0,25		0,25			0,50
	Œuf	Pce	1					1
	LÉGUMERIE							
	Citron	Kg		0,110		PM		0,110
	Orange	Kg		0,100				0,100
	Poire (2 pièces)	Kg		0,360				0,360
	ÉCONOMAT							
	Chocolat noir	Kg			0,050			0,050
	Nappage blond	Kg					0,100	0,100
	Sucre glace	Kg				0,040		0,040
	Sucre semoule	Kg	0,050	0,250	0,050			0,350
	Vanille liquide	L				0,01		0,01
	DIVERS							
	Brioche tranche	Pce	4					4
	Eau	L		0,50			PM	0,50
	CAVE							
	Rhum Blanc	L		0,03				0,03
Dressage : à 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 : 4

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, personnel, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES						
	- Tailler en julienne le zeste d'écorce de citron					/3	
	- Tailler en brunoise le zeste d'écorce d'orange					/3	
	- Blanchir les jaunes et le sucre					/2	
	- Lustrer les poires					/2	
	CUISONS						
	- Pocher les poires					/3	
	- Sauter la brioche perdue au beurre clarifié					/3	
	- Cuire à la nappe la crème anglaise					/4	
APPAREILS, FONDS ET SAUCES							
- Réaliser la crème Chantilly					/4		
- Réaliser l'appareil à crème prise sucrée					/3		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Utiliser des jaunes d'œufs PAI					/2		
- Mettre au point le nappage blond					/3		
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