

# **BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du mercredi 14 juin 2017**

**SUJET N°11**

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

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

**FRAISIER EN VERRINE, CRUMBLE AU CACAO**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

FRAISIER EN VERRINE, CRUMBLE AU CACAO						4 couverts		SUJET N° 11		
Descriptif : verrine réalisée à partir de disques de génoise, d'une crème princesse et de dés de fraises aromatisés à la verveine et saupoudrée d'un crumble cacao.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES									
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total		
			A	B	C	D	E			
<p><b>A. GÉNOISE :</b> Réaliser la génoise. Cuire la génoise sur une demi feuille de papier sulfurisé. Détailler 8 cercles adaptés aux verres de dressage.</p> <p><b>B. CRÈME PRINCESSE :</b> Infuser les tiges de verveine dans le lait chaud. Réaliser la crème pâtissière. Monter la crème Chantilly. Ajouter 0,1L de crème Chantilly à la crème pâtissière. Réserver au frais en poche à douille.</p> <p><b>C. DÉS DE FRAISES À LA VERVEINE :</b> Tailler les fraises en dés. Ciseler la verveine en conservant 4 feuilles. Mélanger la verveine ciselée aux dés de fraises.</p> <p><b>D. CRUMBLE CACAO :</b> Réaliser un crumble au cacao en mélangeant les ingrédients. Cuire sur papier sulfurisé. Refroidir le crumble et mixer.</p> <p><b>E. MONTAGE DES VERRINES :</b> Réaliser un sirop, refroidir. Poncher les disques de génoise avec le sirop. Monter les verrines en 6 couches. Terminer avec le crumble au cacao. Décorer.</p>	<b>CRÈMERIE</b>									
	Beurre	Kg	0,005			0,075		0,080		
	Crème liquide 35%	L		0,10				0,10		
	Lait	L		0,33				0,33		
	Œufs	Pce	2					2		
	Œufs jaunes	Pce		2				2		
	<b>LÉGUMERIE</b>									
	Fraise	Kg			0,400			0,400		
	Verveine	Botte		PM	1/4			1/4		
	<b>ÉCONOMAT</b>									
	Cacao en poudre	Kg				0,030		0,030		
	Eau	L					0,10	0,10		
	Farine	Kg	0,065			0,090		0,155		
	Poudre à crème à chaud	Kg		0,020				0,020		
	Sucre	Kg	0,065	0,075		0,040	0,080	0,260		
	Sucre glace	Kg		0,010				0,010		
	Vanille gousse	Pce		1/2				1/2		
	Dressage :									

**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 : 11

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						
	- Du poste, personnelle, des denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES						
	- Réaliser une pâte à génoise					/3	
	- Tailler des dés de fraises réguliers					/3	
	- Ciseler des feuilles de verveine					/3	
	- Monter une crème Chantilly					/3	
	- Puncher un biscuit					/2	
	CUISONS						
	- Cuire une feuille de génoise					/3	
	- Cuire un crumble					/4	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES						
- Réaliser une crème pâtissière					/4		
- Réaliser un sirop					/3		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Mettre en œuvre de la poudre à crème à chaud					/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