

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mardi 13 juin 2017

SUJET N° 10

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**PAVÉ DE JULIENNE MEUNIÈRE AU BEURRE D'ESTRAGON,
FONDUE DE TOMATES**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PAVÉ DE JULIENNE MEUNIÈRE AU BEURRE D'ESTRAGON, FONDUE DE TOMATES						4 couverts	SUJET N° 10
Descriptif : pavé de julienne meunière sur une duxelles de champignons, accompagné d'une fondue de tomates et d'une sauce crémée et de ses allumettes au sésame.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
A. BASE : Fariner et sauter meunière les 4 pavés de julienne. Détailler le feuilletage en allumettes. Cuire au four avec les graines de sésame. B. DUXELLES : Hacher les champignons et ciseler les échalotes. Suer les échalotes, ajouter les champignons jusqu'à évaporation de l'eau de constitution. Assaisonner. Lier à la crème. C. SAUCE : Réduire au 3/4 le vin avec une quinzaine de feuilles d'estragon. Mouillez avec la crème, réduire. Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement. Passer au chinois et incorporer le reste d'estragon haché. D. FONDUE DE TOMATE : Monder, épépiner, concasser les tomates. Ciseler les échalotes. Écraser l'ail. Marquer en cuisson la concassée. Rectifier l'assaisonnement et l'acidité. Lier à la crème et refroidir.	POISSONNERIE						
	Pavé de julienne 150g	Pce	4,000				4,000
	CRÈMERIE						
	Beurre	Kg	0,050	0,025	0,025		0,100
	Crème liquide	L		0,025	0,075		0,100
	Œuf	Pce	1				1
	LÉGUMERIE						
	Ail	Kg				0,010	0,010
	Champignons Paris	Kg		0,250			0,250
	Échalote	Kg		0,025		0,025	0,050
	Estragon	Btte			1/4		1/4
	Tomate	Kg				0,300	0,300
	ÉCONOMAT						pm
	Concentré de tomate	kg				0,020	0,020
	Poivre moulu	kg	pm	pm	pm	pm	pm
	Sel fin	Kg	pm	pm	pm	pm	pm
	Sésame	kg	pm				pm
	Farine	kg	0,05				0,05
	SURGELÉ						
	Feuilletage (plaque)	Pce	1/4				1/4
	CAVE						
	Vin doux naturel	L			0,250		0,250
Dressage : A 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 : 10

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						
	- Ciseler une échalote					/3	
	- Hacher les champignons					/2	
	- Monder, épépiner les tomates					/4	
	CUISONS						
	- Cuire une duxelles					/3	
	- Sauter meunière					/4	
	- Cuire une concassée de tomates					/5	
APPAREILS, FONDS ET SAUCES							
- Réaliser une dorure					/2		
- Confectionner la sauce estragon					/5		
METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI							
- Détailler le feuilletage					/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