

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 8 juin 2017

SUJET N° 3

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE CHAUDE, ŒUF POCHÉ SAFRANÉ,
BOUDIN BLANC SAUTÉ ET BRUNOISE AU CHORIZO**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE CHAUDE, ŒUF POCHÉ SAFRANÉ, BOUDIN BLANC SAUTÉ ET BRUNOISE AU CHORIZO					4 couverts		SUJET N° 3		
Descriptif : salade mêlée et vinaigrette chaude servie avec un œuf poché safrané, parsemée de dés de boudin blanc sautés et brunoise de chorizo.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES						Total
			A	B	C	D	E	F	
A. GARNITURES : Tailler le boudin blanc en brunoise. Sauter à l'huile d'olive. Tailler le chorizo en brunoise. B. SALADE : Trier la salade frisée. Tailler les poivrons en julienne. Cuire les asperges à l'anglaise, tailler en sifflet. C. ŒUF POCHÉ : Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée safranée. D. FEUILLETÉ TAPENADE : Détailler le feuilletage en forme libre. Napper de tapenade. Cuire au four. E. ÉLÉMENT DE DÉCOR : Torréfier les amandes effilées. Ciseler la ciboulette. F. VINAIGRETTE CHAUDE : Réhydrater 1/4 l de fond. Réduire à glace le fond brun. Ajouter le vinaigre et l'huile d'olive. Assaisonner. DRESSER ET ENVOYER	BOUCHERIE								
	Boudin blanc	Kg	0,200						0,200
	Chorizo	Kg	0,100						0,100
	CRÈMERIE								
	Œuf extra frais	Pce			5				5
	LÉGUMERIE								
	Ciboulette	Btte					1/4		1/4
	Salade frisée	Pce		1/2					1/2
	ÉCONOMAT								
	Amandes effilées	Kg					0,030		0,030
	Fond brun (poudre)	Kg						0,015	0,015
	Huile olive	L	0,050					0,050	0,10
	Moutarde à l'ancienne	Kg						0,015	0,015
	Poivre moulu	Kg	PM					PM	
	Poivron 4/4	Boite		1/2					1/2
	Safran	gr			0,1				0,1
	Sel fin	Kg	PM					PM	
	Sel gros	Kg		PM					
	Tapenade verte	Kg				0,080			0,080
	Vinaigre de vin	L			0,100			0,050	0,15
	SURGELÉS								
	Feuilletage plaque	Pce				1/4			1/4
	Asperges vertes	Kg		0,200					0,200
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 : 3

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, denrées					/3	
	TECHNIQUES GESTUELLES - Tailler une julienne de poivron - Tailler en sifflets des asperges - Ciseler de la ciboulette					/2 /3 /2	
	CUISONS - Sauter des dés de boudin blanc - Pocher des œufs - Cuire du feuilletage - Torréfier des amandes effilées					/3 /6 /4 /3	
	APPAREILS, FONDS ET SAUCES - Réaliser une vinaigrette chaude					/3	
	METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI - Cuire les asperges vertes surgelées - Réhydrater un fond					/4 /2	
	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