

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2003

A2

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

Vous devez réaliser pour 8 personnes à l'aide de la fiche technique jointe :

RILLETTES DE SAUMON ET SES LÉGUMES À LA GRECQUE

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

2/2

Plat : RILLETES DE SAUMON ET SES LÉGUMES À LA GRECQUE	COUVERTS : 8	SUJET N° 1
---	--------------	---------------

Descriptif : Saumon émietté lié à la crème fouettée, herbes ciselées et beurre pommade, accompagné de légumes cuits à la grecque et de mesclun.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							Total
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
A BASE Parer le saumon. Cuire à la vapeur. Emietter et refroidir.	POISSONNERIE Filet de saumon sans peau	kg	0,700					0,700
B APPAREIL Réaliser un beurre pommade. Ciseler les herbes fraîches. Monter une crème fouettée. Mélanger l'ensemble au saumon. Assaisonner et réserver au frais.	CRÉMERIE Beurre Crème liquide	kg l		0,050 0,250				0,050 0,250
C GARNITURES Tourner carottes et courgettes Détailler en sommités le chou fleur Cuire séparément les légumes à la grecque	LÉGUMERIE Basilic Bouquet garni Carotte Ciboulette Citron Courgette Mesclun Oignon	bte pce kg bte pce kg kg kg		0,250 0,250	3,000 0,300	2,000 0,300	0,100	0,250 3,000 0,300 0,250 2,000 0,300 0,100 0,150
D FINITION Trier et assaisonner le mesclun Dresser les rillettes en quenelles Disposer harmonieusement les légumes	SURGELÉS Chou fleur (sommités) ÉCONOMAT Coriandre Huile d'olive Poivre blanc moulu Poivre en grains Sel fin Vinaigre de vin CAVE Vin blanc	kg kg kg l pm kg pm l l			0,200	pm 0,100 pm	0,050 0,03	0,200 0,200
Dressage :		A l'assiette						