ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N° 2

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

FEUILLETÉ DE FRUITS DE MER

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

2/2

Plat : FEUILLETÉ DE FRUITS DE MFR SUJET N° COUVERTS: 8 2 Descriptif : cocktail de fruits de mer lié avec un velouté crémé, dressé dans un feuilleté garni d'une compotée de fenouil, décoré de moules marinière et de pluches d'aneth **DENRÉES** PHASES ESSENTIELLES DE PHASES ESSENTIELLES **PROGRESSION NATURE** Total U A A BASE SURGELÉS Détailler le feuilletage (libre). Cocktail de kg 1,000 1,000 Cuire les feuilletés à blanc. fruits de mer cru Feuilletage plaque 0,500 0.500 **B GARNITURES** Cuire les moules façon marinière. POISSONNERIE Émincer les fenouils et étuver. Arêtes de poisson kg 0,500 0,500 au beurre. Moules 0,500 kg 0,500 Réserver au bain-marie Escaloper les têtes de champignons et cuire à blanc. CRÉMERIE Beurre 0,150 0,100 kg 0.250 **C SAUCE** Crème liquide 0,100 0,100 Marquer un fumet de poisson. Œuf 1,000 рсе 1,000 Pocher les fruits de mer dans le fumet Réaliser un roux blanc à 50 g Confectionner le velouté de poisson **LÉGUMERIE** avec le fumet et le jus des moules. Échalote kg 0.050 0.050 0.100 Crémer Aneth bte 0,250 0,250 Bouquet garni рсе 1.000 1,000 **D** FINITION Fenouil 0.600 kg 0.600 Préparer les pluches d'aneth. Persil kg 0,050 0,050 Lier le cocktail de fruits de mer avec Champignons le velouté crémé. de Paris 0,100 kg 0,100 Éliminer une coquille des moules pour Citron Pce 1,000 1.000 la présentation. Remettre en température. **ÉCONOMAT** Garnir les feuilletés chauds. **Farine** 0.050 kg 0.050 Poivre blanc moulu pm Sel fin pm CAVE Vin blanc 0.100 0,100 Dressage: A L'ASSIETTE