

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

BTPA02 c

SESSION 2003

1/2

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N° 3

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

SALADE AUX ARTICHAUTS ET FOIES DE VOLAILLE

Plat : SALADE AUX ARTICHAUTS ET FOIES DE VOLAILLE		COUVERTS : 8		SUJET N° 3				
Descriptif : Dés d'artichauts sautés à cru, jardinière de carottes et navets, foies de volaille sautés, rouelles d'oignons frites, dressés sur un lit de salades mélangées, réduction corsée au vinaigre de Xères								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p>A BASE Réhydrater un fond brun lié Nettoyer et parer les foies de volaille. Sauter les foies et les garder rosés. Déglacer au vinaigre de Xères. Débarrasser les foies. Mouiller avec du fond brun, réduire Trier la salade</p>	<p>VOLAILLE Foie de volaille</p>	kg	0,700				0,700	
<p>B GARNITURES Tourner les fonds d'artichauts, oter le foin et les citronner. Les détailler en dés. Sauter à l'huile d'olive. Tailler en jardinière carottes et navets (en batonnets) Cuire séparément à l'anglaise. Tailler oignons en rouelles. Fariner puis frire</p>	<p>CRÉMERIE</p> <p>LÉGUMERIE Oignon (gros) Artichaut Carotte Cerfeuil Navet Salade mélange (4ème gamme) Citron</p>	kg pce kg bte kg kg pce		0,200 4,000 0,300 0,250 0,300 0,500 1,000			0,200 4,000 0,300 0,250 0,300 0,500	
<p>C FINITION Réaliser une vinaigrette. Préparer des pluches de cerfeuil Assaisonner la salade Tiédir les foies et les artichauts</p>	<p>ÉCONOMAT Huile Huile d'olive Moutarde Poivre blanc moulu Sel fin Vinaigre de Xères Farine Fond de veau lié déshydraté Huile friture</p>	l l kg pm pm l kg kg pm	0,100 0,100 0,010 0,100 0,100 0,100 0,020	0,150 0,050 0,100			0,100 0,250 0,010 0,150 0,100 0,020	
		Dressage : A L'ASSIETTE						
		Disposer la garniture à convenance						
		A l'envoi cordon de réduction corsée						