

SESSION 2003

112

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°05

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

Vous devez réaliser pour 4 personnes à l'aide de la fiche technique jointe :

**DUO DE POISSON À L'ANIS
AUX PETITS LÉGUMES**

BACCALaurÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

2/2

Plat : DUO DE POISSON A L'ANIS AUX PETITS LÉGUMES		COUVERTS : 4	SUJET N° 5					
Descriptif : Filet de sole et de saumon cuits à court mouillement agrémentés d'une sauce vin blanc à l'anis, accompagnés d'une julienne de légumes étuvée au beurre et de brocolis cuits à l'anglaise								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						Total	
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D		E
A BASE SOLE ET SAUMON Habiller la sole et fileter. Tailler les filets de sole et de saumon en "grosses" gougeonnettes.	POISSONNERIE Filet de saumon sans peau Sole filet Beurre Crème UHT	kg kg kg l	0,400 0,600	0,100 0,300	0,050 0,300	0,150 0,300		
B FUMET DE POISSON Réaliser un fumet de poisson classique avec l'arête de sole et ajouter la badiane.	LÉGUMERIE Aneth Bouquet garni Carotte Céleri branche Echalote Poireau	botte pièce kg kg kg kg	1,000	0,150 0,120 0,025 0,150	0,020	1/4		
C GARNITURE Tailler en julienne les légumes et les étuver séparément. Cuire à l'anglaise les brocolis.	ÉCONOMAT Badiane Gros sel Sel fin	kg kg kg	0,010				0,010	
D CUISSON ET SAUCE Cuire à court mouillement séparément les gougeonnettes de sole et de saumon Réaliser une sauce vin blanc par réduction et ajouter l'anisé.	SURGELÉ Brocoli	kg				0,300		
E FINITION Préparer des petits bouquets d'aneth.	CAVE Vin blanc Apéritif anisé	l l	0,050	0,050 0,050			0,100 0,050	
Dressage :		A L'ASSIETTE						