

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N° 7**

**PARTIE PRATIQUE** (durée 2 heures, envoi compris)

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

**PAVÉ DE SANDRE AU MONBAZILLAC**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

4/2

Plat : PAVÉ DE SANDRE AU MONBAZILLAC		COUVERTS: 4	SUJET N°					
<b>Descriptif : Pavé de sandre poché à court mouillement, accompagné d'oignons glacés à blanc , de champignons escalopés, de raisins de Corinthe et de pommes à l'anglaise</b>								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<b>A BASE</b> * SANDRE Enlever la peau et portionner.  * FUMET Réaliser un fumet de poisson à base de fumet P.A.I et de Monbazillac.	<b>POISSONNERIE</b> Filet de sandre avec peau	kg	0,800					0,800
<b>B CUISSON</b> Cuire les pavés à court mouillement.	<b>CRÉMERIE</b> Beurre Crème liquide	kg l	0,050	0,030	0,050	0,050	0,300	0,180 0,300
<b>C SAUCE</b> Réaliser une sauce crème au vin moelleux par réduction. Monter au beurre.	<b>LÉGUMERIE</b> Aneth Bouquet garni Champignon de Paris Citron Échalote Oignon Pomme de terre (grosse)	bt pce kg pce kg kg kg	1,000	0,030		0,150 0,500	0,250	0,250 1,000 0,150 0,500 0,030 0,050 0,800
<b>D GARNITURES</b> Glacer à blanc les petits oignons Escaloper et cuire à blanc les champignons. Réhydrater les raisins dans le vin. Tourner et cuire les pommes de terre à l'anglaise.	<b>ÉCONOMAT</b> Fumet P.A.I Poivre blanc moulu Raisin de Corinthe sel fin Sucre semoule	kg pm kg pm kg	0,030			0,040	0,050	0,030 0,080 0,050
<b>E. DECOR</b> Préparer pluches d'aneth.	<b>SURGELÉS</b> Oignon grelot	kg				0,150		0,150
	<b>CAVE</b> Monbazillac	cl	0,150	0,150		0,075		0,375
Dressage :			<b>A L'ASSIETTE</b>					