

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°13

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

A l'aide de la fiche technique jointe, vous devez réaliser, pour quatre personnes :

**MINI RATATOUILLE EN TARTE FINE, CARPACCIO DE
TAZARD AU BEURRE DE COMBAVA**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : MINI RATATOUILLE EN TARTE FINE, CARPACCIO DE TAZARD AU BEURRE DE COMBAVA		4 couverts		SUJET N°				
				13				
Descriptif : Tarte fine à base de pâte feuilletée garnie d'une mini ratatouille et de lamelles de tazard mariné au jus de combava servi avec un beurre blanc au combava.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<u>A. TARTE FINE</u> Détailler 4 disques de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre. Piquer soigneusement et bloquer au froid. Cuire au four entre deux plaques.	<u>POISSONNERIE</u>							
	Dos de tazard	Kg			0,350		0,350	
	<u>CRÈMERIE</u>							
	Beurre	Kg				0,150	0,150	
	<u>LÉGUMERIE</u>							
	Oignon	Kg		0,050			0,050	
	Tomate	Kg		0,200			0,200	
	Poivron rouge	Kg		0,100			0,100	
	Aubergine	Kg		0,150			0,150	
	Courgette	Kg		0,150			0,150	
	Bouquet garni	pce		1			1	
	Ail	Kg		0,002			0,002	
	<u>C. CARPACCIO DE TAZARD MARINÉ</u>							
	Combava	pce			1	0,5	1,5	
	Échalote	Kg				0,040	0,040	
	<u>ÉCONOMAT</u>							
	Huile d'olive	L		0,07	0,12		0,19	
	Vinaigre doux	L				0,01	0,01	
	Sel	Kg		pm	pm	pm	pm	
	Poivre	Kg		pm	pm	pm	pm	
	<u>SURGELÉ</u>							
	Plaque de feuilletage	pce	1/3				1/3	
	<u>CAVE</u>							
	Vin blanc	L				0,05	0,05	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat et beurre blanc en saucière.								