

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°5

PARTIE PRATIQUE (durée 12 heures, envoi compris)

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

**PAVÉ DE LIEU JAUNE FAÇON HONGROISE,
RIZ AU POIVRON ROUGE**

