

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2014

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 5 juin 2014

SUJET N°7

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**BROCHETTE DE BOEUF GRILLÉE, BEURRE D'HERBES
ET MÉLI MÉLO DE LÉGUMES**

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

BROCHETTE DE BŒUF GRILLÉE, BEURRE D'HERBES ET MÉLI-MELO DE LÉGUMES						4 couverts	SUJET N° 7	
Descriptif : Brochette composée de morceaux de rumsteck, poivrons et oignons rouges, grillée. Elle est servie avec un beurre composé aux herbes, de pommes noisettes, de brocolis et d'une concassée de tomates au piment d'espelette.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<u>A. BROCHETTES</u>								
Détailler la viande en cubes et placer quelques minutes dans une marinade instantanée.	<u>BOUCHERIE</u> Rumsteck	Kg	0,600				0,600	
<u>B. BEURRE D'HERBES</u>								
Tailler les oignons rouges et les poivrons en morceaux de taille adaptée aux cubes de viande. Réaliser les brochettes et griller.	<u>CRÉMERIE</u> Beurre	Kg		0,125		0,030	0,030	
<u>C. FONDUE DE TOMATES</u>								
Réaliser un beurre pommade Hacher le persil et ciseler la ciboulette. Mélanger délicatement, assaisonner, dresser en saucière.	<u>LÉGUMERIE</u> Ail	Kg			0,010		0,010	
Monder, épépiner et concasser les tomates. Ciseler les échalotes, hacher l'ail. Réaliser un bouquet garni. Suer les échalotes, ajouter les tomates, le concentré et le sucre, assaisonner avec du sel et du piment d'espelette, ajouter le bouquet garni et cuire.	Ciboulette	Btte		0,125			0,125	
	Échalote	Kg			0,050		0,050	
	Oignon rouge	Kg	0,150				0,150	
	Persil	Btte		0,125	0,125		0,250	
	Poivron vert	Kg	0,150				0,150	
<u>D. BROCOLIS</u>								
Cuire les brocolis à l'anglaise, rafraîchir. Sauter au beurre.	Pomme de terre Bintje	Kg				0,600	0,600	
<u>E. POMMES NOISETTES</u>								
Lever à la cuillère à pommes noisettes, blanchir et rissoler. Terminer la cuisson au beurre.	Tomate	Kg			0,400		0,400	
<u>SURGELÉ</u> Brocoli								
		Kg				0,400	0,400	
<u>Dressage</u> : A l'assiette, à l'appréciation du candidat, beurre en saucière								