

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**ŒUF POCHÉ, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES,
VELOUTÉ DE MOULES**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PLAT : ŒUF POCHÉ , BOHÉMIENNE DE LÉGUMES, VELOUTÉ DE MOULES

4 couverts

SUJET N°

1

Descriptif : Œuf poché servi sur une brunoise de légumes sautée à l'huile d'olive, accompagné d'un velouté de moules réalisé à partir du jus de cuisson de la marinère et des moules décoquillées. Servir avec des bâtonnets au parmesan.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
A. ŒUF POCHÉ Pocher les oeufs. Ebarber.	POISSONNERIE Moule de Bouchot	Kg			0,800		0,800
B. BOHÉMIENNE DE LÉGUMES Tailler en brunoise la courgette, l'aubergine, le poivron et ciseler les oignons. Monder les tomates et tailler en brunoise. Sauter les brunoises à l'huile d'olive, ajouter la brunoise de tomate en fin de cuisson.	CRÈMERIE Beurre Crème épaisse Œuf extra-frais Œuf Parmesan râpé	Kg Kg Pce Pce Kg			0,065 0,1 5 1	1	0,065 0,100 5 2 0,030
C. VELOUTÉ DE MOULES Cuire les moules à la marinère. Décoquiller, filtrer le jus et réserver. Réaliser un roux blanc à 30 grammes. Réhydrater le fumet de poisson (0,4L). Réaliser un velouté de poisson avec le fumet et 0,10 litre de jus de cuisson des moules. Lier avec la crème et le jaune d'oeuf. Ajouter le basilic ciselé. Vérifier l'assaisonnement.	LÉGUMERIE Ail Aubergine Basilic Cerfeuil Courgette Echalote Oignon gros Poivron rouge Tomate	Kg Kg Botte Botte Kg Kg Kg Kg Kg		0,005 0,200 1/8 1/8 0,200 0,020 0,100 0,200 0,200		1/8 1/8	0,005 0,200 1/8 1/8 0,200 0,020 0,100 0,200 0,200
E. DÉCOR Décorer avec des pluches de cerfeuil. Détailler des bâtonnets de feuilletage de 5 mm sur 5 cm de longueur, dorer, saupoudrer de parmesan et cuire au four.	ÉCONOMAT Farine Fumet de poisson Huile d'olive Poivre blanc Sel fin Vinaigre blanc	Kg Kg L Kg Kg L			0,030 0,010 0,200 pm pm		0,030 0,010 0,200 pm pm 0,300
	SURGELÉS Pâte feuilletée	plq				0,125	0,125
	CAVE Vin blanc	L			0,100		0,100
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat							