

# 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	
<p><b>A. ŒUF POCHÉ</b> Pocher les oeufs. Ebarber.</p> <p><b>B. BOHÉMIENNE DE LÉGUMES</b> 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.</p> <p><b>C. VELOUTÉ DE MOULES</b> 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.</p> <p><b>E. DÉCOR</b> 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.</p>	<b>POISSONNERIE</b>						
	Moule de Bouchot	Kg			0,800		0,800
	<b>CRÈMERIE</b>						
	Beurre	Kg			0,065		0,065
	Crème épaisse	Kg			0,1		0,100
	Œuf extra-frais	Pce	5				5
	Œuf	Pce			1	1	2
	Parmesan râpé	Kg				0,030	0,030
	<b>LÉGUMERIE</b>						
	Ail	Kg		0,005			0,005
	Aubergine	Kg		0,200			0,200
	Basilic	Botte			1/8		1/8
	Cerfeuil	Botte				1/8	1/8
	Courgette	Kg		0,200			0,200
	Echalote	Kg			0,020		0,020
	Oignon gros	Kg		0,100			0,100
	Poivron rouge	Kg		0,200			0,200
	Tomate	Kg		0,200			0,200
	<b>ÉCONOMAT</b>						
Farine	Kg			0,030		0,030	
Fumet de poisson	Kg			0,010		0,010	
Huile d'olive	L		0,200			0,200	
Poivre blanc	Kg			pm		pm	
Sel fin	Kg			pm		pm	
Vinaigre blanc	L	0,300				0,300	
<b>SURGELÉS</b>							
Pâte feuilletée	plq				0,125	0,125	
<b>CAVE</b>							
Vin blanc	L			0,100		0,100	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat							