

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du lundi 8 juin 2015

SUJET N°2

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**DUO D'ASPERGES EN SALADE, CROÛTE DE
CHAMPIGNONS ET ŒUF POCHÉ,
SAUCE MOUSSEUSE AUX HERBES**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

DUO D'ASPERGES EN SALADE, CROÛTE DE CHAMPIGNON ET ŒUF POCHÉ, SAUCE MOUSSEUSE AUX HERBES		4 couverts		SUJET N° 2				
Descriptif : Salade d'asperges vertes et blanches agrémentée d'allumettes de jambon cru, sésame, pluches d'herbes, accompagnée d'une croûte tartinée de duxelles de champignons servie chaude et surmontée d'un œuf poché nappé d'une sauce mousseuse aux herbes et saupoudré de copeaux de mimolette.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p>A. DUO D'ASPERGES Cuire à l'anglaise séparément les asperges. Tailler les asperges en biseaux. Réaliser une sauce vinaigrette. Tailler en allumettes le jambon cru. Au moment assembler les éléments de la salade.</p> <p>B. CROÛTE DE CHAMPIGNONS Tailler 4 croûtes en pain de mie de 6 cm de diamètre. Sauter au beurre, frotter à l'ail, assaisonner. Réaliser une duxelles de champignons. Monter les croûtes avec la duxelles et remettre en température.</p> <p>C. OEUFS POCHE Pocher des œufs, refroidir, ébarber. Au moment du dressage, remettre en température.</p> <p>D. SAUCE MOUSSEUSE AUX HERBES Monter la crème fouettée. Hacher les herbes, réserver des pluches. Hydrater la sauce hollandaise, monter au beurre en suivant le mode d'emploi. Ajouter la crème fouettée, les herbes hachées, rectifier l'assaisonnement.</p> <p>E. FINITION Réaliser des copeaux de mimolette. Dresser sur assiette.</p>	<p>CHARCUTERIE Jambon cru/tranche</p> <p>CRÈMERIE Beurre doux Crème UHT Mimolette 1/2 vieille Œuf extra frais</p> <p>LÉGUMERIE Ail Asperge blanche Cerfeuil Champignon de Paris Ciboulette Citron jaune Échalote Persil plat</p> <p>ÉCONOMAT Huile pépin de raisin Pain de mie tranché Piment de cayenne Poivre du moulin Sauce hollandaise (P.A.I) Sésame doré Sel fin Sel gros Vinaigre blanc Vinaigre Xérès</p> <p>SURGELÉ Asperges vertes</p>	<p>Kg</p> <p>Kg L Kg Pce</p> <p>Kg Kg Btte Kg Btte Pce Kg Btte</p> <p>L Pce Kg Kg Kg</p> <p>Kg Kg Kg L L</p> <p>Kg</p>	<p>0,100</p> <p></p> <p>0,400</p> <p></p> <p>0,08</p> <p></p> <p>0,005</p> <p>pm</p> <p>0,03</p> <p>0,300</p>	<p></p> <p>0,100</p> <p>0,200 0,10 0,060</p> <p>0,005 0,400 1/8 0,200 1/8 1 0,030</p> <p>4 pm pm 0,025</p> <p>pm pm 0,05</p> <p></p>	<p></p> <p>0,100 0,10 0,060</p> <p>1/8 1/8 1/2 1/8</p> <p></p> <p>pm 0,025</p> <p>pm pm</p> <p>0,05</p> <p></p>	<p>0,100</p> <p>0,200 0,10 0,060 5</p> <p>0,005 0,400 1/8 0,200 1/8 1 0,030 1/8</p> <p>0,08 4 pm pm 0,025</p> <p>0,005 pm pm 0,05 0,03</p> <p>0,300</p>		
Dressage : à l'assiette, accompagnée d'une saucière								