

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 10 juin 2015

SUJET N°6

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**BROCHETTE D'ESPADON GRILLÉE,
BEURRE AU CITRON VERT, RIZ MADRAS**

