

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2013**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°9**

**PARTIE PRATIQUE** (durée 2 heures, envoi compris)

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

**BROCHETTE DE BŒUF SAUTÉE, SAUCE BÉARNAISE,  
POMMES RISSOLÉES ET HARICOTS MANGE-TOUT**

# BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : BROCHETTE DE BŒUF SAUTÉE, SAUCE BÉARNAISE, POMMES RISSOLÉES ET HARICOTS MANGE-TOUT		4 couverts		SUJET N° <b>9</b>				
Descriptif : Morceaux de rumsteak montés en brochette et sautés au beurre clarifié, accompagnés d'une sauce émulsionnée chaude aux herbes, de pommes de terre taillées en cubes et rissolées en persillade et de haricots mange tout cuits à l'anglaise et relevés d'une tombée d'oignons.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
		U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<b>A. BROCHETTE DE BŒUF</b> Détailler la tranche de rumsteak en cubes de 3 cm <sup>3</sup> . Tailler les poivrons et les oignons en carrés de même section. Monter le tout en 4 brochettes. Sauter les brochettes au beurre clarifié au moment de l'envoi, les garder saignantes, assaisonner.	<b>BOUCHERIE</b> Tranche épaisse de rumsteak  <b>CRÉMERIE</b> Jaune d'œuf Beurre	Kg  pce Kg	0,720  0,025	2 0,150	0,050 0,025	0,720  0,250		
<b>B. SAUCE BÉARNAISE</b> Mettre le beurre à clarifier et décanter. Hacher les herbes. Ciseler les échalotes. Démarrer la réduction. Monter le sabayon. Émulsionner au beurre clarifié. Incorporer les herbes et rectifier l'assaisonnement. Réserver.	<b>LÉGUMERIE</b> Poivron rouge Oignon Échalote Persil plat Estragon Cerfeuil Pomme de terre Charlotte Ail	Kg Kg Kg btte btte btte Kg Kg	0,150 0,100  0,150 0,1 0,1 0,1	0,050  0,1 0,1	0,080  0,1 0,1	0,150 0,180 0,050 0,1 0,1 0,800 0,010		
<b>C. POMMES RISSOLÉES</b> Tailler en cube de 2 cm sur 2 cm, blanchir sans excès, égoutter et sauter au beurre clarifié, assaisonner et terminer la cuisson au four. Réaliser la persillade, ajouter aux pommes rissolées à l'envoi.	<b>ÉCONOMAT</b> Sel Poivre Gros sel Mignonette poivre Vinaigre d'alcool Vin blanc	Kg Kg Kg Kg L L	pm pm pm pm 0,03 0,10	pm pm pm pm 0,03 0,10	pm pm pm pm 0,03 0,10	pm pm pm pm 0,03 0,10		
<b>D. HARICOTS MANGE-TOUT</b> Cuire à l'anglaise les haricots mange-tout, les garder croquants. Emincer finement les oignons, étuver. A l'envoi réchauffer l'étuvée d'oignon, ajouter les haricots mange-tout. Rectifier l'assaisonnement.	<b>SURGELÉ</b> Haricot mange-tout	Kg	0,400	0,400	0,400	0,400		
<b>E. FINITION</b> Dresser, servir la béarnaise en saucière.	<b>DIVERS</b> Brochette bois	pce	4	4	4	4		
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat et sauce béarnaise en saucière.								