

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2014

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du lundi 2 juin 2014

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE,
ÉPINARDS ET ŒUF POCHÉ**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE ET ŒUF POCHÉ		4 couverts		SUJET N°				
				1				
Descriptif : Feuilleté garni d'une sauce Mornay au Sainte Maure, d'épinards sautés, d'un œuf poché, accompagné de mesclun et de tomates.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p><u>A. FEUILLETÉ</u> Détailler 4 rectangles réguliers de 12 cm par 7 cm. Dorer. Cuire dans un four à 180°C. Après cuisson, couper en deux dans l'épaisseur.</p> <p><u>B. SAUCE AU SAINTE MAURE</u> Réaliser un roux blanc. Ajouter le lait chaud. Porter à ébullition. Ajouter le fromage, cuire une minute. Incorporer le jaune d'œuf hors du feu. Maintenir au chaud.</p> <p><u>C. ÉPINARDS</u> Sauter les épinards au beurre. Ajouter l'ail haché. Réserver.</p> <p><u>D. OEUFS POCHÉS</u> Pocher les oeufs.</p> <p><u>E. FINITION ET DRESSAGE</u> Trier et laver la mesclun. Tailler une brunoise de tomates mondées. Réaliser une vinaigrette. Assaisonner.</p> <p>Garnir le feuilleté avec la sauce Sainte Maure, les épinards et l'œuf poché. Dresser sur l'assiette avec la salade et les tomates.</p>	<p>CREMERIE Beurre Kg Œuf extra frais pce Jaune d'œuf pce Sainte Maure Kg Lait L</p> <p>LÉGUMERIE Tomate de 0,050Kg Kg Mesclun Kg Ail Kg</p> <p>ÉCONOMAT Farine Kg Vinaigre balsamique L Huile d'olive L Muscade Kg Vinaigre d'alcool L Sel fin Kg Poivre Kg</p> <p>SURGELÉS Epinard haché Kg Feuilletage plaque pce</p>	<p>Kg pce pce Kg L</p> <p>Kg Kg Kg</p> <p>Kg L L Kg L Kg Kg</p> <p>Kg pce</p>	<p>1,000</p> <p>0,040 1,00 0,120 0,50</p> <p>0,040</p> <p>pm pm pm</p> <p>1/2</p>	<p>0,025 4 0,100 0,050 0,005</p> <p>0,040 0,02 0,05</p> <p>0,250</p>	<p>0,065 4 2 0,120 0,50</p> <p>0,100 0,050 0,005</p> <p>0,02 0,05</p> <p>pm pm pm</p> <p>0,250</p>	<p>0,065 4 2 0,120 0,50</p> <p>0,100 0,050 0,005</p> <p>0,040 0,02 0,05</p> <p>pm pm pm</p> <p>0,250 1/2</p>		
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								