

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2015**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du vendredi 12 juin 2015**

**SUJET N°9**

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

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

**PAVÉ DE RUMSTECK SAUTÉ AIGRE-DOUX,  
POMME DARPHIN AU BASILIC  
ET COURGETTES GLACÉES**

