

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°14

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

TARTELETTE D'ŒUF POCHÉ BASQUAISE

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTELETTE D'ŒUF POCHÉ BASQUAISE						4 couverts	SUJET N° 14
Descriptif : Fonds de pâte brisée salée cuits à blanc garnis de ratatouille froide et surmontés d'un œuf poché nappé d'une sauce cocktail. Accompagner d'un mesclun et d'une julienne de jambon cru.							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES						
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				Total
			A	B	C	D	
A. OEUFS Pocher les oeufs Ebarber les œufs. Réserver au frais.	CHARCUTERIE Jambon sec tranché	Kg				0,100	0,100
B. PATE BRISÉE Réaliser la pâte brisée. Réserver au frais. Foncer les 4 tartelettes diamètre 8. Cuire à blanc.	CRÈMERIE Beurre Œufs extras frais	Kg pce	5	0,060 1			0,060 6
C. RATATOUILLE FINE Monder, épépiner et concasser les tomates. Ciseler l'oignon. Tailler les légumes en brunoise. Suer l'oignon. Sauter les légumes séparément à l'huile d'olive. Mélanger les légumes avec la tomate concassée. Refroidir.	LÉGUMERIE Ail Aubergine Cerfeuil Courgette Mesclun Oignon Poivron rouge Thym, laurier Tomate Tomate cerise	Kg Kg Bte Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg			0,005 0,200 0,200 0,100 0,100 pm 0,200	1/8 0,060 0,040	0,005 0,200 1/8 0,200 0,060 0,100 pm 0,200 0,040
D. SAUCE COCKTAIL Relever la sauce mayonnaise avec le cognac, le ketchup et un trait de sauce anglaise. Vérifier l'assaisonnement et relever la sauce au piment de Cayenne. Réserver au frais. Tailler le jambon cru en julienne. Réaliser une vinaigrette. Préparer les éléments du décor, julienne de jambon, mesclun, tomate cerise, pluches de cerfeuil.	ÉCONOMAT Eau Farine Huile Huile d'olive Sauce mayonnaise Ketchup Piment Cayenne Sauce anglaise Sel, poivre Vinaigre blanc Vinaigre de cidre	Kg Kg L L Kg Kg Kg L Kg L L		0,020 0,125 0,10		0,03 0,350 0,040 pm pm pm 0,01	0,02 0,125 0,03 0,10 0,350 0,040 pm pm pm 0,05 0,01
E. FINITIONS Garnir les fonds de tartelette avec la ratatouille. Poser l'œuf poché et le napper de sauce cocktail. Décorer avec le jambon, le mesclun, la tomate cerise, les pluches de cerfeuil.	CAVE Cognac	L				0,02	0,02
Dressage : A l'assiette							