

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**Épreuve du lundi 12 juin 2017**

**SUJET N° 8**

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

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

**TARTE FINE PROVENCALE, FILET DE ROUGET SAUTÉ,  
SAUCE VIERGE**

# BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTE FINE PROVENCALE, FILETS DE ROUGETS SAUTÉ, SAUCE VIERGE	4 couverts	SUJET N° 8				
Descriptif : tarte fine en pâte feuilletée cuite au four garnie d'une fondue de tomate et d'une rosace de courgettes sautées, servie tiède avec un filet de rouget sauté et une salade de jeunes pousses. Accompagnée d'une sauce à base d'une brunoise de tomate, de basilic ciselé, de jus de citron et d'huile d'olive.						
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES			
			A	B	C	
<p><b>A. BASE :</b></p> <p><b>Feuilletage :</b> Piquer le feuilletage, détailler des cercles de 10 cm. Cuire au four entre 2 plaques à pâtisserie.</p> <p><b>Fondue de tomates :</b> Écraser la gousse d'ail. Ciseler les échalotes. Réaliser le bouquet garni. Monder, épépiner, concasser les tomates. Marquer en cuisson la fondue de tomates.</p> <p><b>Courgettes :</b> Émincer les courgettes et les sauter à l'huile d'olive.</p> <p><b>Rougets :</b> Habiller, fileter et désarêter les filets. Sauter les filets. Réserver.</p> <p><b>B. SAUCE VIERGE :</b> Monder, épépiner et tailler en brunoise les tomates. Ciseler le basilic. Tailler les olives en julienne. Mélanger l'huile d'olive et le jus de citron, ajouter la garniture. Assaisonner.</p> <p><b>C. JEUNES POUSESSES :</b> Trier et laver les jeunes pousses. Assaisonner de sauce vierge.</p> <p><b>D. FINITIONS :</b> Dresser harmonieusement les éléments.</p>	<p><b>POISSONNERIE</b> Rouget (0,250 kg)</p> <p><b>LÉGUMERIE</b> Ail Basilic Citron Courgette Échalotes Persil Salade jeunes pousses Tomates</p> <p><b>ÉCONOMAT</b> Huile d'olive Olives noires dénoyautées Poivre moulu Sel fin Thym laurier</p> <p><b>SURGELÉS</b> Feuilletage (plaque)</p>	<p>Pce</p> <p>Kg Bte Kg Kg Kg Bte Kg Kg</p> <p>L Kg Kg Kg Kg</p> <p>Pce</p>	<p>2</p> <p>0,010  1/4 0,100 0,500 0,040 1/8  0,800</p> <p>0,040  0,050  pm pm pm</p> <p>1/3</p>	<p></p> <p></p> <p>0,060</p> <p>0,400</p> <p>0,050 0,050</p>	<p>2</p> <p>0,010 1/4 0,100 0,500 0,040 1/8 0,060 1,200</p> <p>0,090 0,050</p> <p>pm pm pm</p> <p>1/3</p>	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat						

