

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2003

1/2

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N° 2

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

Vous devez réaliser pour 8 personnes à l'aide de la fiche technique jointe :

FEUILLETÉ DE FRUITS DE MER

