

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

T 040400

1/2

SESSION 2003

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°4

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

GATEAU D'OMELETTES SAUCE TOMATE AU BASILIC

Plat : GATEAU D'OMELETTES SAUCE TOMATE AU BASILIC					COUVERTS : 8		SUJET N° 4	
Descriptif : Trois omelettes plates superposées, accompagnées d'une sauce tomate au basilic L'une garnie d'un concassé de tomate, l'autre d'une compotée d'oignons et la dernière de fines herbes ciselées								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
A BASE								
Casser les œufs.								
Assaisonner au dernier moment.								
Ajouter la garniture spécifique.								
Cuire en omelette plate (Taille libre)								
Colorer la première face et la retourner sur assiette pour la cuire sur l'autre face,								
BOUCHERIE								
Poirrine de porc kg 0,100 0,100								
CRÉMERIE								
Beurre kg 0,100 0,050 0,050 0,020 0,220								
Œuf pce 24,000 24,000								
B GARNITURES								
Réaliser une concassée de tomate.								
Émincer et compoter les oignons								
Trier, laver et ciseler les herbes.								
LÉGUMERIE								
Ail kg 0,010 0,010								
Basilic bte 0,125 0,125								
Bouquet garni pce 1,000 1,000 2,000								
Carotte kg 0,100 0,100								
Ciboulette bte 0,125 0,125								
Echalote kg 0,050 0,050								
Estragon bte 0,125 0,125								
Oignon kg 0,400 0,100 0,500								
Persil bte 0,125 0,125								
Tomate kg 0,400 0,400								
C SAUCE								
Réaliser une sauce tomate à base de tomates pelées au jus.								
Garniture aromatique suée plus lardons, le tout est singé plus tomate concentrée et au jus, cuire au four à couvert,								
ÉCONOMAT								
Concentré de tomate kg 0,050 0,050								
Farine kg 0,050 0,050								
Huile l 0,050 0,050								
Huile d'olive l 0,150 0,150								
Tomate pelée bte 4/4 1,000 1,000								
D FINITION								
Assembler et lustrer les omelettes.								
Émincer le basilic et l'incorporer à la sauce tomate.								
Dressage : AU PLAT, COULIS EN SAUCIERE Prélever une portion et la dresser à l'assiette avec la sauce								