

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2003

1/2

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°8

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

Vous devez réaliser pour 4 personnes à l'aide de la fiche technique jointe :

**PAVÉ DE CABILLAUD SAUTÉ, PETITE RATATOUILLE
ET BEURRE AROMATISÉ**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

2/2

Plat : PAVÉ DE CABILLAUD SAUTÉ, PETITE RATATOUILLE ET BEURRE AROMATISÉ				COUVERTS : 4		SUJET N° 8		
Descriptif : Pavé de cabillaud sauté à l'huile d'olive, garni d'une petite ratatouille et de gousses d'ail glacées à blanc, servi avec un beurre émulsionné au jus de ratatouille								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
			DENRÉES					
A BASE CABILLAUD Détailler 4 pavés. Les sauter à l'huile d'olive côté peau.	POISSONNERIE							
	Filet de cabillaud avec peau	kg	0,600					0,600
B RATATOUILLE Ciseler l'oignon. Tailler en dés de 4 mm de côté les différents légumes. Monder, épépiner et concasser les tomates. Sauter séparément les légumes, rassembler et laisser compoter avec ail et bouquet garni. Egoutter, réserver le jus au chaud.	CRÉMERIE							
	Beurre	kg			0,020	0,125		0,145
	Oeuf	p					1,000	1,000
C GOUSSES D'AIL GLACÉES Blanchir les gousses d'ail en chemise (3 par personne), les glacer à blanc.	LÉGUMERIE							
	Ail	kg		0,010	0,120			0,130
	Aubergine	kg		0,150				0,150
	Bouquet garni	p		1,000				1,000
	Ciboulette	botte					1/4	1/4
	Courgette	kg		0,150				0,150
	Oignons gros	kg		0,100				0,100
	Poivron rouge	kg		0,100				0,100
	Tomate	kg		0,200				0,200
D BEURRE ÉMULSIONNÉ Réduire le jus de ratatouille et émulsionner avec le beurre.	ÉCONOMAT							
	Huile d'olive	l	0,050	0,150				0,200
	Sel fin	pm						
	Poivre du moulin	pm						
	Cayenne	pm						
	Sucre semoule	kg		0,010	0,010			0,020
E ÉLÉMENTS DÉCOR Détailler et cuire 4 fleurons.	SURGELÉ							
	Feuilletage	plaque					1/8	1/8
Dressage :			A L'ASSIETTE					