

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2017

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mardi 13 juin 2017

SUJET N°9

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**FILET MIGNON DE PORC À LA FICELLE, VINAIGRETTE AUX
HERBES ET LÉGUMES CROQUANTS**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

| FILET MIGNON DE PORC À LA FICELLE, VINAIGRETTE AUX HERBES ET LÉGUMES CROQUANTS | | | | | | 4 couverts | | SUJET N° 9 | |
|---|----------------------|------|---------------------|-------|-------|------------|---|---------------|-------|
| Descriptif : filet mignon de porc ficelé cuit dans un fond blanc départ à chaud. Accompagné d'un fond d'artichaut cuit dans un blanc, de sifflets de carottes et d'un bouquet de brocolis cuits à l'anglaise, assaisonnés avec une vinaigrette aux herbes. | | | | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENRÉES | | | | | | | | |
| | NATURE | U | PHASES ESSENTIELLES | | | | | Total | |
| | | | A | B | C | D | E | | |
| A. FILET MIGNON : Réhydrater le fond blanc. Parer et ficeler le filet mignon. Pocher départ à chaud. Débarrasser, déficeler et trancher. B. LÉGUMES CROQUANTS : Tailler les carottes en sifflet. Découper le brocolis en bouquet. Cuire les carottes et les brocolis à l'anglaise. Préparer un blanc avec le jus de citron, la farine et l'eau. Cuire les fonds d'artichaut dans un blanc. Escaloper les fonds d'artichaut. C. VINAIGRETTE : Équeuter le cresson, cuire à l'anglaise, rafraichir et mixer au Blender avec un peu d'eau. Hacher les cornichons, les câpres, les filets d'anchois, l'estragon et le persil. Ciseler l'échalote. Monter une vinaigrette avec le vinaigre de vin et l'huile de noix. Ajouter les condiments et la purée de cresson. D. DRESSER : Donner un tour de moulin à poivre sur les tranches et saupoudrer de fleur de sel à l'envoi. | BOUCHERIE | | | | | | | | |
| | Filet mignon de porc | Kg | 0,750 | | | | | | 0,750 |
| | LÉGUMERIE | | | | | | | | |
| | Carotte | Kg | | 0,400 | | | | 0,400 | |
| | Citron | Pce | | 1 | | | | 1 | |
| | Cresson | Btte | | | 1/2 | | | 1/2 | |
| | Échalote | Kg | | | 0,025 | | | 0,025 | |
| | Estragon | Btte | | | 1/4 | | | 1/4 | |
| | Persil | Btte | | | 1/4 | | | 1/4 | |
| | ÉCONOMAT | | | | | | | | |
| | Anchois à l'huile | Kg | | | 0,025 | | | 0,025 | |
| | Câpres | Kg | | | 0,025 | | | 0,025 | |
| | Cornichons | Kg | | | 0,050 | | | 0,050 | |
| | Farine T45 | Kg | | 0,020 | | | | 0,020 | |
| | Fleur de sel | Kg | PM | | | | | PM | |
| | Fond blanc poudre | Kg | 0,050 | | | | | 0,050 | |
| | Huile de noix | L | | | 0,10 | | | 0,10 | |
| | Poivre blanc moulu | Kg | | | PM | | | PM | |
| | Poivre du moulin | Kg | PM | | | | | PM | |
| | Poivre en grain | Kg | PM | | | | | PM | |
| | Sel fin | Kg | | PM | PM | | | PM | |
| | Sel gros | Kg | PM | PM | | | | PM | |
| | Vinaigre de vin | L | | | 0,03 | | | 0,03 | |
| | SURGELÉS | | | | | | | | |
| | Brocoli | Kg | | 0,400 | | | | 0,400 | |
| | Fond d'artichaut | Pce | | 4 | | | | 4 | |
| Dressage : À l'assiette à l'appréciation du candidat | | | | | | | | | |

GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE A : TECHNOLOGIE ET METHODES CULINAIRES

Durée : 2 heures 15 minutes

Coefficient : 3

Date :

Service : Matin/Après-midi

Candidat n° d'inscription :

N° de sujet : 9

Nom :

Prénom :

| DOMAINES | | D | C | B | A | Total points | Observations |
|--|---|---|---|---|---|--------------|--------------|
| ENTRETIEN | | | | | | | |
| Capacité à rendre compte oralement | | | | | | /3 | |
| Qualité de la description de l'activité | | | | | | /3 | |
| Qualité de l'approfondissement | | | | | | /3 | |
| Pertinence des réponses aux questions posées par le jury | | | | | | /3 | |
| SOUS-TOTAL 1 | | | | | | /12 | |
| P R A T I Q U E | ORGANISATION | | | | | | |
| | - Organisation du poste et du temps | | | | | /3 | |
| | HYGIENE | | | | | | |
| | - Hygiène poste, personnel et denrées | | | | | /3 | |
| | TECHNIQUES GESTUELLES | | | | | | |
| | - Parer et ficeler un filet mignon | | | | | /3 | |
| | - Tailler en sifflet les carottes | | | | | /3 | |
| | - Hacher du persil | | | | | /3 | |
| | - Ciseler les échalotes | | | | | /3 | |
| | CUISONS | | | | | | |
| | - Pocher départ à chaud une viande | | | | | /4 | |
| | - Cuire à l'anglaise des légumes | | | | | /3 | |
| | - Cuire dans un blanc des fonds d'artichauts surgelés | | | | | /4 | |
| | APPAREILS, FONDS ET SAUCES | | | | | | |
| | - Réaliser une purée d'herbes | | | | | /3 | |
| | - Monter une vinaigrette | | | | | /3 | |
| | METTRE EN ŒUVRE UN/DES PAI | | | | | | |
| | - Réhydrater un fond PAI | | | | | /3 | |
| | PRESENTATION | | | | | /4 | |
| | DEGUSTATION | | | | | /6 | |
| SOUS-TOTAL 2 | | | | | | /48 | |
| TOTAL | | | | | | /60 points | |
| NOTE FINALE SUR 20 : | | | | | | | |

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

| NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION | SIGNATURES |
|----------------------------------|------------|
| | |