

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2013**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°7**

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

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

**MÉDAILLONS DE PORC À LA NOIX DE COCO,  
RIZ MADRAS ET BROCOLIS AU BEURRE**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : MÉDAILLONS DE PORC À LA NOIX DE COCO, RIZ MADRAS ET BROCOLIS AU BEURRE		4 couverts					SUJET N° <b>7</b>	
Descriptif : Médaillons de filet de porc panés à la noix de coco sautés et accompagnés de brocolis au beurre, de riz pilaf agrémenté d'une macédoine d'ananas, de raisins secs et d'amandes effilées, servis avec une sauce à base de lait de coco parfumée au curcuma.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES					Total
			PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
<b>A. MÉDAILLON DE PORC</b>	<b>BOUCHERIE</b>							
Parer le filet mignon et détailler des médaillons.	Filet mignon de porc	Kg	0,600				0,600	
Mélanger la noix de coco râpée et la chapelure blonde.	<b>CRÉMERIE</b>							
Paner à l'anglaise les médaillons.	Œuf	pce	2				2	
Sauter au beurre clarifié.	Beurre	Kg	0,080	0,050	0,010	0,050	0,190	
<b>B. RIZ MADRAS</b>	<b>LÉGUMERIE</b>							
Améliorer 1 litre de fonds blanc de volaille.	Ananas	pce		1/5			1/5	
Torréfier les amandes effilées.	Oignon	Kg		0,100			0,100	
Réhydrater les raisins à l'eau chaude.	Carotte	Kg		0,050			0,050	
Tailler l'ananas en macédoine.	Échalote	Kg			0,030		0,030	
Ciseler la moitié de l'oignon.	Brocoli	Kg				0,500	0,500	
Suer au beurre, nacrer le riz et mouiller avec le fonds blanc. Cuire le riz pilaf.	Ciboulette	bte					1/4	
Égrainer et ajouter la garniture Madras.	<b>ÉCONOMAT</b>							
<b>C. SAUCE AU LAIT DE COCO</b>	Farine	Kg	0,070				0,070	
Ciseler l'échalote.	Noix de coco râpée	Kg	0,050				0,050	
Suer au beurre, mouiller au lait de coco, réduire jusqu'à consistance nappante et assaisonner avec du sel et du curcuma.	Chapelure blonde	Kg	0,100				0,100	
	Huile de tournesol	L	0,02				0,02	
	Amande effilée	Kg		0,020			0,020	
	Fonds blanc de volaille PAI	Kg		0,020			0,020	
<b>D. BROCOLI</b>	Riz long	Kg		0,160			0,160	
Cuire le brocoli à l'anglaise.	Raisin sec	bte		0,1			0,1	
Lier au beurre.	Thym, laurier	btte		pm			pm	
<b>E. FINITION</b>	Lait de coco (1/2)	bte			0,5		0,5	
Décorer avec de la ciboulette.	Curcuma	Kg			pm		pm	
	Sel	Kg	pm	pm	pm	pm	pm	
	Poivre	Kg	pm		pm	pm	pm	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								