

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2015**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°13**

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

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

**MIGNON DE PORC AU POIVRE,  
GALETTE DE POMME DE TERRE FAÇON COLOMBINE ET  
CAROTTES GLACÉES.**

# BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

MIGNON DE PORC AU POIVRE, GALETTE DE POMME DE TERRE FAÇON COLOMBINE ET CAROTTES GLACÉES		4 couverts					SUJET N° <b>13</b>	
Mignon de porc paré, découpé façon tournedos, poivré de mignonnette et cuit sauté, sauce courte au poivre par déglçage. Accompagné de pommes de terre et poivrons rouge en julienne, sautés en fine galette au beurre clarifié et d'un bouquet de carottes tournées et glacées.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES					Total
			PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
<p><b>A. MIGNON DE PORC</b> Parer le filet mignon, le découper en tranches épaisses, façon tournedos. Poivrer avec la mignonnette. Sauter, flamber et réserver au chaud pendant la confection de la sauce.</p> <p><b>B. SAUCE AU POIVRE</b> Marquer et améliorer un fonds brun lié PAI. Réaliser la sauce par déglçage et monter au beurre.</p> <p><b>C. GALETTES COLOMBINE</b> Tailler les pommes de terre en julienne à la mandoline, ne pas rincer. Réaliser une julienne de poivrons rouges, faire suer au beurre Réunir les juliennes et les faire sauter au beurre clarifié en fines galettes croustillantes à l'aide d'un emporte pièces Tourner des carottes, les glacer à blanc.</p> <p><b>D. FINITION</b> Napper les médaillons de porc avec la sauce au poivre et disposer les carottes tournées, parsemées de ciboulette ciselée, en bouquet.</p>	<p><b>BOUCHERIE</b> Mignon de porc</p> <p><b>CRÈMERIE</b> Beurre Crème fraîche</p> <p><b>LÉGUMERIE</b> Carotte Ciboulette Échalote Poivron rouge Pommes de terre</p> <p><b>ECONOMAT</b> Fonds brun lié Huile d'arachide Poivre mignonnette Sucre Sel fin</p> <p><b>CAVE</b> Cognac Vin blanc</p>	<p>Kg 0,800</p> <p>Kg 0,020 L 0,015</p> <p>Kg botte Kg Kg Kg</p> <p>Kg L 0,02 Kg 0,020 Kg Kg</p> <p>L 0,03 L</p>	<p></p> <p>0,010 0,015</p> <p></p> <p>0,020</p> <p></p> <p>0,020</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>0,05</p>	<p></p> <p>0,080</p> <p></p> <p>0,600</p> <p>0,200</p> <p>0,400</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p>0,25</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>0,800</p> <p>0,110 0,015</p> <p>0,600 0,250 0,020 0,200 0,400</p> <p>0,020 0,020 0,020 pm pm</p> <p>0,030 0,050</p>		
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								