

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet</b> BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR		
Épreuve : U2.E2 pratique professionnelle		Feuillet : 1/1

# Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

(Ces indications sont données au candidat lors de sa convocation à l'examen)

## ATTENTION !

Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

### Tenue professionnelle neutre

- chaussures ou bottes professionnelles,
- veste ou blouse blanche,
- tablier tissu,
- calot.

### Matériel de sécurité

- tablier à mailles,
- gant à mailles.

### Matériel individuel

- couteaux (à désosser, à éplucher...). Prévoir matériel MRS.
- feuille, scie,
- ficelle.

Toutes académies	Session 2011	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b> BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR		Feuillet : 1/1
Épreuve : U2.E2 pratique professionnelle		

<b>Matière d'œuvre Matériel Outillage</b> <b>Préparation centre d'Examen</b>	Préciser la quantité par candidat
(ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)	

### BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

DENRÉES	U	Qté	DENRÉES	U	Qté
<b>BOUCHERIE</b>			<b>ASSAISONNEMENT</b>		
Raquette (25 kg) sans jarret	u	1	Sel nitré	kg	PM
Collier bas de carré (veau) (5.5 kg)	u	1	Poivre blanc pulvérisé	kg	PM
Palette de porc (2.5 kg)	u	1	Sucre	kg	PM
Gorge de porc	kg	0.600	Épices composées	kg	PM
Barde	kg	0.150	Sel fin	kg	PM
			Sel gros	kg	PM
<b>VOLAILLE ou POISSONS</b>			Muscade râpée	kg	PM
Foie de volaille	kg	0.050	Cannelle	kg	PM
Moules de bouchot	kg	0.500			
Crevettes décortiquées	kg	0.050	<b>CAVE</b>		
Quenelle de poisson	kg	0.075	Cognac	L	PM
Noix de St Jacques	kg	0.200	Porto	L	PM
			Vin blanc	L	0.150
<b>FRUITS et LÉGUMES</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
Champignon de Paris	kg	0.350	Pistaches émondées	kg	0.030
Carotte	kg	0.500	Fond blanc déshydraté	kg	PM
Oignon	kg	0.100	Fumet de poisson déshydraté	kg	PM
Poireau	kg	0.050	Farine	kg	PM
Branche de céleri	kg	0.050	Chapelure	kg	PM
Citron	Pièce	2	Fécule	kg	PM
Échalote	kg	0.150			
Tomate	kg	0.500	<b>CRÈMERIE</b>		
Thym, laurier	Sachet	1/4	Œuf	Pièce	6
Navet	kg	0.150	Beurre	kg	0.150
Aubergine	Pièce	1/4	Crème UHT	L	0.200
			Lait UHT	L	0.500
<b>SURGELÉ</b>			<b>MATÉRIEL</b>		
Haricots verts	kg	0.080	Napperons	Pièce	PM
Petits pois	kg	0.080	Grande assiette	Pièce	3
Oignons grelots	kg	0.080	Plat ovale de 40 cm	Pièce	2
<b>DIVERS</b>			Plat creux de 40 cm	Pièce	1
Gelée claire PAI	kg	PM	Saucière	Pièce	1
Colorants alimentaires	/	PM	Coquille St Jacques Aluminium	Pièce	4
Film alimentaire		PM			
Jus charcutier	L	3			