

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL	
		BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	
Épreuve :		U2.E2 Pratique professionnelle	
Coefficient : 9	Durée :	11 heures en 2 parties	Feuillet : 1/9
	1 ^{ère} partie :	5 heures (première journée)	
	2 ^{ème} partie :	6 heures (deuxième journée)	

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient : 9

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

Vous disposez d'un temps global de 11 h00 pour cette sous épreuve qui comporte deux phases :

- **Une phase de conception – organisation sous forme écrite.**
- **Une phase de transformation - fabrication – présentation – acte de vente.**

Première partie : (première journée)

Transformation des viandes - Préparations préliminaires Durée 5 heures

Appel des candidats 12 h 30

Mise en tenue du candidat et du commis

Installation du candidat

Tirage au sort pour l'acte de vente

Prise de contact avec le commis

Début de la première partie 13 h 00

Distribution du sujet

Fin de la première partie 18 h 00

Deuxième partie : (deuxième journée)

Fabrication - Présentation - Acte de vente Durée 6 heures

Appel des candidats 7 h 45

Installation du candidat

Début de la deuxième partie 8 h 00

Pause 12 h 00

(coupure obligatoire d'une heure)

Reprise de l'épreuve (suite) 13 h 00

Fin de l'épreuve 15 h 00

Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

NB : Tout questionnement particulier est à diriger vers le jury.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR			
Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 11 heures en 2 parties 1 ^{ère} partie : 5 heures (première journée) 2 ^{ème} partie : 6 heures (deuxième journée)		Feuillet : 2/9

1^{ère} partie (5 heures)

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous, le bon d'économat et les fiches techniques en annexes, il vous est demandé d'établir une organisation de travail (1 heure maximum) :

- Une fiche d'organisation pour vous et votre commis sur l'ensemble des tâches 1^{ère} et 2^{ème} partie. (Annexe 1 et 2).
- Le commis interviendra seulement dans la 1^{ère} partie, il peut mettre en place des productions de la 2^{ème} partie.

Gros bovin : à partir d'une raquette (épaule) de bœuf sans jarret :

- Désosser et séparer l'épaule.
- Éplucher la macreuse à bifteck.
- Éplucher le dessus de palette.
- Préparer et ficeler (ficelles arrêtées) un rôti de bœuf dans la boule de macreuse.
Estimer le poids du rôti.
- Couper 5 biftecks réguliers de 130 grammes dans le dessus de palette.
- Présenter harmonieusement les biftecks et le rôti de bœuf dans un plat.

Veau : à partir d'un collier/bas carré :

- Désosser et parer le collier/bas de carré.
- Séparer la salière et le bas de carré.
- Préparer un plat de blanquette pour 4 personnes.
- Préparer un rôti sans os dans le bas de carré.
- Estimer le poids du rôti.

Porc : à partir d'une palette de porc

- Désosser et parer la palette de porc

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
		BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	
Épreuve :		U2.E2 Pratique professionnelle	
Coefficient : 9	Durée :	11 heures en 2 parties	Feuillet : 3/9
	1 ^{ère} partie :	5 heures (première journée)	
	2 ^{ème} partie :	6 heures (deuxième journée)	

2^{ème} partie (6 heures)

Un produit de charcuterie :

Réaliser une galantine de porc aux pistaches de 1.250 kg :

- Présenter une tranche sur assiette de dégustation.
- Présenter, décorer et glacer la galantine sur un plat.

Un plat cuisiné avec sa garniture :

Cuisiner une blanquette de veau pour 4 personnes

Garniture : Garniture printanière

- Présenter 1 part sur une assiette pour une dégustation.
- Présenter les trois parts sur un plat.

Entrée froide ou chaude :

Réaliser 4 coquilles St Jacques

- Présenter une coquille sur assiette pour la dégustation.
- Présenter les 3 autres coquilles sur un plat.

Présentation générale :

- Présenter l'ensemble des viandes au terme de la première journée.
- Présenter sous forme d'un buffet les produits de charcuterie traiteur. (thème : les fêtes de Pâques)

Acte de vente : 15 mn maximum selon le tirage au sort.

- Répondre aux questions du jury (service détail, conseils...).

Dégustation des produits charcuterie traiteur par le jury.

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL	
		BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	
Épreuve :		U2.E2 Pratique professionnelle	
Coefficient : 9	Durée :	11 heures en 2 parties	Feuillet : 4/9
	1 ^{ère} partie :	5 heures (première journée)	
	2 ^{ème} partie :	6 heures (deuxième journée)	

BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

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

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL	
		BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	
Épreuve :		U2.E2 Pratique professionnelle	
Coefficient : 9	Durée : 11 heures en 2 parties 1 ^{ère} partie : 5 heures (première journée) 2 ^{ème} partie : 6 heures (deuxième journée)		Feuillet : 5/9

Session 2011

Code(s) examen(s)

Sujet **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**
BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle

Coefficient : 9

Durée :	11 heures en 2 parties
1 ^{ère} partie :	5 heures (première journée)
2 ^{ème} partie :	6 heures (deuxième journée)

Feuillet : 5/9

Fiche d'organisation de travail

Annexe 1

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR			
Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 11 heures en 2 parties 1 ^{ère} partie : 5 heures (première journée) 2 ^{ème} partie : 6 heures (deuxième journée)		Feuillet : 7/9

Fabrication de Galantine de porc aux pistaches				Annexe 3
Liste des produits destinés à la fabrication		Poids en gramme	%	Phases de fabrication
Éléments de fabrication	Lèches de porc	500		Mise en place du poste de travail
	Gorge triée	500		Couper des lèches de porc
				Couper en morceau les gorges de porc
				Mise au sel 24 heures (si possible)
	Barde fine	PM		Préparer le gratin
	Pistaches	30		Éplucher, laver, émincer et faire revenir l'échalote dans un corps gras
Assaisonnement				Ajouter les champignons émincés
	Sel nitrité	20		Ajouter le foie de volaille et flamber au cognac
	Sucre	2		Refroidir
	Poivre blanc	3		Préparer la farce fine
	Muscade	1		Hacher la gorge et le gratin grille N°3
				Passer au robot coupe avec les liants
Gratin				Finition de la farce à galantine
				Mélanger les lèches pour faire ressortir les protéines (limon)
	Foie (volaille)	50		Ajouter les lèches et les pistaches à la farce fine
Alcool	Champignon de Paris	50		Lier le tout
	Échalote émincée	20		Montage de la galantine
	Porto ou madère	15		Disposer deux ou trois épaisseurs de film
Liant				Placer un rectangle de barde
	Cognac (Gratin)	Pm		Chemiser avec la farce
	Œuf	1u		Garnir de mée
Emballage	Fécule	10		Rouler en serrant le plus possible et cylindrique
				Ficeler les deux extrémités bien fermement
				Puis 2 ficelles dessus sans marques
Cuisson	Film alimentaire			Mettre sous vide (facultatif)
				Cuisson
				Cuire
	Jus, gelée ou bouillon de porc température 85°C et/ou cuisson sous vide			Sonder à 70 °C à cœur
				Refroidir en cellule

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAUREAT PROFESSIONNEL	
		BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	
Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 11 heures en 2 parties 1 ^{ère} partie : 5 heures (première journée) 2 ^{ème} partie : 6 heures (deuxième journée)	Feuillet : 8/9	

Fabrication de Blanquette de veau printanière			Annexe 4
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids en gramme	%	Phases de fabrication (progression de travail)
Veau découpé	1000		Mise en place du poste de travail
Éléments de cuisson + garniture aromatique			Parer et couper la viande en morceaux de 50 g
			Éviter de trop dénervier
Carotte	100		Préparer les légumes et BG
Oignon	100		Éplucher, laver et tailler en mirepoix
Poireau	50		Marquer en cuisson la blanquette
Branche de céleri	50		Mettre dans un rondou les viandes et les légumes
Bouquet garni	1 u		Verser le fond blanc à hauteur ou l'eau
Fond blanc	1000		Porter à ébullition, écumer, ajouter le BG + ASS
Éléments de liaison de la sauce			Cuire à couvert 1 heure doucement
Fond de cuisson	750		Préparer la garniture de la blanquette de veau
Roux blanc	80		Éplucher, laver et tourner les carottes
Crème	100		Cuire glacé à blanc les carottes et les navets
Jaune d'œuf	1 u		Laver et escaloper les champignons
Assaisonnement			Cuire à blanc les champignons
Sel fin	pm		Cuire glacé à blanc les oignons grelots
Poivre blanc	pm		Cuire à l'anglaise les haricots verts et les petits pois
Carottes et navets glacés à blanc			Réalisation de la sauce
Carotte tournée	150		Réaliser un roux blanc
Navet tourné	150		Vérifier la cuisson des morceaux de veau
Sucre	pm		Décanner les morceaux
Beurre	20		Lier au roux, puis laisser cuire
Oignons grelots glacés à blanc			Peser 750 g de fond
Oignon grelot glacé à blanc	80		Lier au roux, puis laisser cuire
Sucre	pm		Mélanger ensemble le jaune d'œuf et la crème
Beurre	20		Mettre les morceaux de viande et les champignons
Champignons à blanc			Dresser
Champignon de Paris	250		Mettre les morceaux de viande et les champignons
Citron (jus)	1/4		Napper de sauce
Beurre	Pm		Dresser la garniture
Surgelé			
Haricots verts	80		
Petits pois	80		

Toutes académies		Session 2011	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
		BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	
Épreuve : U2.E2 Pratique professionnelle			
Coefficient : 9	Durée : 11 heures en 2 parties 1 ^{ère} partie : 5 heures (première journée) 2 ^{ème} partie : 6 heures (deuxième journée)	Feuillet : 9/9	

Fabrication de Coquilles St Jacques Annexe 5			
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids en gramme	%	Phases de fabrication (progression de travail)
Noix de St Jacques	200		Mise en place du poste de travail
Garniture			
Moules de bouchot	500		Éplucher, laver et ciseler l'échalote
Crevettes roses décortiquées	50		Confectionner des quenelles (cf quenelle)
			Préparer les champignons
Champignon de Paris	100		Laver et émincer les champignons
			Cuire à blanc avec un peu de jus de citron
Quenelles de poisson	75		Préparer les moules
			Ébarber et laver
Cuisson des moules			Marquer en cuisson les moules à couvert
Échalote ciselée	pm		Égoutter et décortiquer les moules
Vin blanc	50		Chinoiser et réserver le jus de moule
Cuisson des champignons			Cuisson des noix de St Jacques
Citron	1/4 u		Retirer le nerf des St Jacques
Beurre	10		Pocher à chaud les St Jacques 5 min à 80°C
Cuisson des St Jacques			Décanner et refroidir
Lait	200		Peser les crevettes
Sauce St Jacques			Rassembler la garniture
Jus de moule	100		Moules, crevettes, quenelles, champignons
Lait de cuisson des St Jacques	150		Confectionner la sauce St Jacques
Fumet de poisson	150		Repeser les jus (total des jus 600g)
Roux blanc	80		Réaliser un roux blanc
Beurre	40		Lier la sauce, et crémier
Farine	40		Rectifier l'assaisonnement
Crème	100		<u>Diviser la sauce en 2</u>
Beurre	10		Incorporer dans une moitié de sauce la garniture
Sel, poivre	pm		Refroidir en cellule l'appareil
Muscade	pm		Monter les coquilles
			Garnir les coquilles de l'appareil
			Ajouter les noix de St Jacques
Décors			Napper en 2 fois et laisser refroidir
Beurre	pm		Saupoudrer de chapelure et décorer d'une coquille de beurre
Chapelure	pm		