

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30 sans coupure		Feuillet : 1/4

PHASE 1

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous et le *bon d'économat* (Annexe 3), il vous est demandé d'établir :

1. Une fiche d'organisation. (Annexe 1)
2. Une fiche technique du plat cuisiné. (Annexe 2)

PHASE 2

BŒUF

à partir d'un AV5 sans épaule :

- désosser le collier et la basse côte (précaution MRS),
- préparer un pot-au-feu pour 6 personnes avec os,
- préparer un bourguignon pour 4 personnes,
- à partir d'une tranche, séparer les muscles,
- réaliser un rosbif bardé dans la grosse partie du rond,
- détailler 4 biftecks de 0,150 kg.

VEAU

à partir d'un carré de veau traité à 7 côtes et 5 lombaires :

- lever le filet (psoas),
- couper dans le carré 2 côtes secondes de poids identique,
- piécer 4 grenadins de poids identique,
- désosser le carré filet et réaliser un rôti (ficelle continue),
- estimer le poids du rôti.

AGNEAU

à partir d'un baron :

- préparer et détailler la selle anglaise en côte filet double,
- préparer un gigot raccourci prêt à la vente (présentation libre).

ABATS

à partir d'un foie d'agneau :

- parer et couper en tranches équivalentes de 0,120 kg.

VOLAILLE à partir d'un poulet effilé :

- habiller et brider.

PLAT CUISINÉ :

À partir des morceaux de bœuf détaillés au préalable, confectionner une estouffade de bœuf à la bourguignonne, servie avec des pâtes fraîches pour 4 personnes.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE :

- présenter sur table l'ensemble des produits préparés pour la vente,
- décorer une pièce au choix sur plat,
- présenter à l'assiette pour la dégustation.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL			
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30 sans coupure		Feuillet : 3/4

ANNEXE 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PRODUIT :			
BON D'ÉCONOMAT			PHASES TECHNIQUES DE FABRICATION
<i>Éléments</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Progression du travail</i>

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BCH
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30 sans coupure	Feuillet :	4/4

ANNEXE 3

Matière d'œuvre Matériel Outillage

VIANDES :

- AV5 sans épaule 1 u
- Tranche grasse..... 1 u
- Carré de veau traité à 7 côtes et 5 lombaires 1 u
- Baron d'agneau 1 u
- Foie d'agneau..... 1 u
- Poulet 4/4 1 u
- Bardes 0,7 kg
- Poitrine de porc salée 1,2 kg

LÉGUMES, FRUITS, ASSAISONNEMENTS :

- Ail 1/2 tête
- Aubergine 1 u
- Bouquet garni..... 1 u
- Carottes 0,3 kg
- Champignons de Paris..... 150 g
- Citron 2 u
- Courgette 1 u
- Farine 100g
- Fécule..... 100 g
- Fond brun de veau lié..... 0,5 l
- Huile d'arachide..... 50 g
- Muscade QS
- Navets 0,3 kg
- Œuf 2 u
- Oignons « grelots » 150 g
- Oignons 150g
- Persil ½ botte
- Poivre QS
- Poivron jaune 1 u
- Poivron rouge..... 1 u
- Poivron vert 1 u
- Sel QS
- Tagliatelles fraîches 200 g
- Tomates cerise 100 g
- Tomates..... 200 g
- Vin rouge 1 l

MATÉRIEL :

- Table individuelle de travail 1
- Rolls de ficelles à rôtis 1
- Poste cuisson (four) avec matériel 1
- Plats de décoration 5
- Assiette de présentation 1