

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BCH
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/3

## PHASE 1

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous, 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 aloyau à 3 côtes :**

- séparer la hanche,
- désosser la coquille (aloyau déhanché sans filet),
- désosser la hanche et séparer l'aiguillette baronne (*respect MRS selon organisation du centre*),
- séparer la queue de filet (environ 300 g),
- parer et éplucher l'aiguillette de rumsteck et la queue de filet,
- préparer l'aiguillette de rumsteck en rôti. Ne barder que le tour,
- estimer le poids du rôti.

### **VEAU : à partir d'une épaule de veau :**

- séparer le jarret (*l'articulation reste sur l'épaule*) et couper la crosse,
- désosser l'épaule,
- lever et éplucher le "bateau",
- préparer 4 paupiettes bardées dans le bateau (*forme au choix*).

### **AGNEAU : à partir d'un collier, de 2 poitrines et d'une épaule avec os :**

- parer le collier,
- parer les 2 poitrines avec os pour une cuisson en ragoût,
- découper en morceaux réguliers le collier, les 2 poitrines.

### **VOLAILLE : à partir de 4 cailles :**

- Flamber, habiller les volailles.

### **ABATS : à partir de 2 joues de bœuf et d'un pied de veau :**

- parer les joues,
- les ficeler pour une cuisson en braisé,
- apprêter le pied de veau destiné à parfaire la cuisson.

**PLAT CUISINÉ : à partir des morceaux d'agneau, confectionner un navarin d'agneau pour 4 personnes, servi avec des pommes de terre.**

### **PRÉSENTATION GÉNÉRALE :**

- présenter sur table l'ensemble des produits préparés pour la vente,
- décorer les 4 paupiettes et les présenter sur plat,
- présenter l'assiette pour la dégustation.



<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER S DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BCH
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/3

**ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

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