

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/8

Vous disposez d'un temps global de 6 h 30 pour cette sous épreuve qui comporte 2 phases :

- Une phase de conception – organisation sous forme écrite.
- Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

TECHNIQUE CHARCUTERIE - TRAITEUR

Appel des candidats	7 h 45	Installation du candidat
Début de l'épreuve	8 h 00	Distribution du sujet
	Transformation - réalisation	
Arrêt de l'épreuve	12 h 30	
	Pause déjeuner : REPAS (coupure obligatoire d'une heure)	
Reprise de l'épreuve (suite)	13 h 30	
	Transformation – réalisation	
Fin de l'épreuve	15 h 30	Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

- NB :**
- Tout questionnement particulier est à diriger vers le président du jury.
 - Le carnet personnel de recette est autorisé.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuille : 2/8	

ÉPREUVE DE CONCEPTION - ORGANISATION

ÉPREUVE ÉCRITE

À partir des photocopiés :

1. *Indiquer toutes les phases techniques de vos fabrications.*
2. *Rédiger votre fiche d'organisation (utiliser le plus possible le vocabulaire technique).*
3. *Remplir le bon d'économat par fabrication.*
4. *Rédiger la fiche technique de **la terrine de pintade aux pleurotes** (environ 1,2 kg).*

Pièces jointes :

1. *Une fiche pour les phases techniques (feuille 5/8).*
2. *Une fiche (organisation du travail) (feuille 6/8).*
3. *Une fiche technique vierge (feuille 7/8).*
4. *Le bon d'économat général (feuille 8/8).*

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/8

À PARTIR DES ÉLÉMENTS MIS À VOTRE DISPOSITION, RÉALISER :

1° FABRICATION CHARCUTIÈRE

Réaliser **la terrine de pintade aux pleurotes** déclinée en 6 terrines de 0,2 kg environ.
Chaque petite terrine est présentée, décorée et glacée.
a) 5 terrines sont présentées sur plat ou miroir.
b) 1 terrine est présentée sur assiette pour la dégustation.

2° PLAT CUISINÉ

Cuisiner **un poulet sauté aux écrevisses** pour 4 personnes.
Garniture flans de courgette pour 4 personnes.
a) Présenter 1 part sur assiette pour la dégustation.
b) Présenter 3 parts sur plat fourni.

3° PÂTISSERIE - CHARCUTERIE

Confectionner **deux tourtes de saumon aux épinards**.
a) Une tourte pour 4 personnes présentée sur plat.
b) Une tourte individuelle présentée sur assiette pour la dégustation.

4° PRÉSENTATION

Présenter sous forme d'un buffet.

5° DÉGUSTATION DES PRODUITS

Une portion de chaque produit sera réservée (Respecter les conditions d'envoi).

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	4/8

BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

DENRÉES	U	Qté	DENRÉES	U	Qté
<u>BOUCHERIE</u>			<u>ASSAISONNEMENT</u>		
Coiffe de porc	kg	0,150	Sel fin	kg	PM
Barde fine de porc	kg	0,100	Sel nitrité	kg	PM
Gorge de porc fraîche découennée	kg	0,450	Poivre blanc pulvérisé	kg	PM
Maigre de porc trié	kg	0,100	Sucre semoule	kg	PM
			Gros sel	kg	PM
<u>VOLAILLE ou POISSONS</u>			Épices composées		
Poulet entier effilé environ 1,2kg	Pièce	1	<u>CAVE</u>		
Foie de volaille	kg	0,050	Vin blanc	L	PM
Chair de pintade désossée	kg	0,700	Madère	L	PM
			Cognac	L	PM
Écrevisses entières	kg	0,500	Noilly prat	L	PM
Saumon en filet	kg	0,400	Porto	L	PM
			<u>ÉCONOMAT</u>		
<u>FRUITS et LÉGUMES</u>			Colorants divers	L	PM
Ail	kg	0,050	Farine T55	kg	0,100
Aubergine	Pièce	1/2	Fécule	kg	PM
Carotte	kg	0,400	Fond blanc de volaille PAI	kg	PM
Céleri branche	Pied	1/4	Fumet de poisson PAI	kg	0,100
Cerfeuil	Botte	1/8	Gelée en poudre	kg	0,200
Citron	Pièce	2	Huile d'arachide	L	PM
Courgette "portion"	kg	0,600	Concentré de tomate	b	PM
Échalote	kg	0,100	<u>CRÉMERIE</u>		
Épinard branche	kg	0,500	Beurre	kg	0,200
Estragon	Botte	1/8	Crème UHT	L	1
Gros oignons	kg	0,200	Lait	L	1/2
Kiwi	Pièce	1	Œufs	Pièce	10
Persil	Botte	1/4	Feuilletage fourni à 4 tours	kg	0,600
Pleurotes	kg	0,200	<u>MATÉRIEL</u>		
Poireau	Pièce	1	Plat de rond inox diam. 240mm	Pièce	1
Poivron rouge	Pièce	1/4	Plat creux inox	Pièce	1
Poivrons verts	Pièce	¼	Miroir ou plat de présentation		PM
Radis long	Botte	1/4	Assiettes	Pièce	3
Thym, laurier	Sachet	PM	Terrine aluminium contenance 250g	Pièce	6
Tomates "cerises"	Barquette	1/4	Napperons papier	Pièce	2
Tomates garniture	kg	0,200	Film alimentaire		PM
			Papier aluminium		PM

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	5/8

PHASES TECHNIQUES DES FABRICATIONS
(Épreuve de conception, organisation).

N° DU CANDIDAT :

NOTE : /20

P H A S E S	<u>FABRICATION 1</u>	P H A S E S	<u>FABRICATION 2</u>	P H A S E S	<u>FABRICATION 3</u>
	• <i>Charcutière</i> Terrine de pintade aux pleurotes		• <i>Plat cuisiné</i> Poulet sauté aux écrevisses Flan de courgettes		• <i>Pâtisserie charcutière</i> Tourte de saumon et aux épinards
1	SE REPORTER À LA FICHE TECHNIQUE Feuillet 7/8	1		1	
2		2		2	
3		3		3	
4		4		4	
5		5		5	
6		6		6	
7		7		7	
8		8		8	
9		9		9	
10		10		10	
11		11		11	
12		12		12	
13		13		13	
14		14		14	
15		15		15	
16		16		16	
17		17		17	
18		18		18	

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	6/8

N° DU CANDIDAT :

FICHE D'ORGANISATION

NOTE : /20

 ordre	ORGANISATION (dans un ordre logique)				Modifications éventuelles du candidat
	Progression	Fabrications			
		1	2	3	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	7/8

N° DU CANDIDAT :

NOTE : /20

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
<i>BON D'ÉCONOMAT</i>			<i>PRODUIT :</i>
ÉLÉMENTS	Unité	Quantités	PHASES TECHNIQUES

