

Toutes académies		Session 2008		Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL				MAL TS C CHT
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur				
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/8	

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

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 recettes est autorisé.**
 - **L'utilisation de la calculatrice est autorisée selon la réglementation en vigueur.**

Toutes académies		Session 2008	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 :	2/8

ÉPREUVE DE CONCEPTION - ORGANISATION

ÉPREUVE ÉCRITE

À partir des polycopiés :

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 ballottine de volaille aux écrevisses (1,5 kg environ)**.*

Pièces jointes :

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

Toutes académies		Session 2008	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 :	3/8

À PARTIR DES ÉLÉMENTS MIS À VOTRE DISPOSITION, RÉALISER :

1° FABRICATION CHARCUTIÈRE

Réaliser **une ballottine de volaille aux écrevisses.**

Déclinée en 6 ballottines de 0,250 kg
5 ballottines présentées, décorées et glacées sur plat fourni.

1 ballottine présentée sur assiette.

2° PLAT CUISINÉ

Cuisiner **des darnes de saumon** (pour 4 personnes), sauce vin blanc.

Garniture : julienne de légumes, pommes vapeur.

a) Présentation à l'assiette d'une part.

b) Présentation des autres parts sur plat fourni.

3° PÂTISSERIE – CHARCUTERIE

Confectionner **2 tartes aux poireaux et roquefort** avec la pâte fournie.

a) Présenter 1 tarte individuelle sur assiette pour la dégustation.

b) Présenter 1 tarte pour 4 personnes sur plat fourni.

4° PRÉSENTATION

Sous forme d'un buffet.

5° DÉGUSTATION DES PRODUITS

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

Toutes académies		Session 2008	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
BOUCHERIE			CAVE		
Poitrine ½ sel	kg	0,020	Vin blanc sec	L	0.100
Gorge de porc	kg	0.150	cognac	L	Pm
Épaule de porc	kg	0.300			
Foie de volaille	kg	0.025			
Barde	kg	0.150			
			ÉCONOMAT		
			Concentré de tomate	/	Pm
VOLAILE ou POISSONS			Fumet de poisson (P.A.I)	L	Pm
Poulet de 1,4 kg	P	1	Gelée ambrée	kg	Pm
Darne de saumon (0,150 kg)	P	4	Farine type 55	kg	Pm
Écrevisse surgelée et décortiquée	kg	0,100	Huile d'olive	L	Pm
LÉGUMES					
Aneth	Botte	1/8	CRÈMERIE		
Aubergine	kg	½	Beurre	kg	0.250
Carotte	kg	0,300	Crème	L	0.300
Céleri	kg	0,400	Œuf	Pièce	6
Champignon de Paris	kg	0,030	Pâte brisée	kg	0,400
Échalote	kg	0,100	Lait	L	0,200
Kiwi	P	1	Roquefort	kg	0,100
Navet	kg	0,150			
Oignon	kg	0,050			
Persil	Botte	½			
Poireau	kg	0,400	MATÉRIEL		
Pomme de terre	kg	1	Dentelle	Pièce	Pm
Radis rose	Botte	1/8	Plat sabot	Pièce	1
Tomate	Pièce	1	Cassolette ronde 6cm	Pièce	6
Tomate cerise	Pièce	8	Assiette	Pièce	3
			Napperon	Pièce	Pm
			Plat rond diamètre 30 cm	Pièce	1
ASSAISONNEMENT			Plat rectangulaire	Pièce	1
Sel fin	/	Pm	Cercle diamètre 10 cm	Pièce	1
Poivre du moulin	/	Pm	Cercle diamètre 20 cm	Pièce	1
Poivre blanc moulu	/	Pm			
Sucre semoule ou dextrose	/	Pm			
Sel nitrité	/	Pm			
Quatre épices	/	Pm			
Muscade râpée	/	Pm			

Toutes académies		Session 2008	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	FABRICATION 1	P H A S E S	FABRICATION 2	P H A S E S	FABRICATION 3
	• <i>Charcutière</i>		• <i>Plat cuisiné</i>		• <i>Pâtisserie charcutière</i>
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 2008	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	Progression	Évaluation dans le temps	Fabrications			Modifications éventuelles du candidat
			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 2008	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	Feuillelet :	7/8

N° DU CANDIDAT :

NOTE : /20

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
BON D'ÉCONOMAT			PRODUIT :
ÉLÉMENTS	Unité	Quantités	PHASES TECHNIQUES

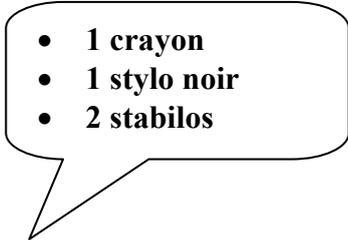
Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur		Feuillet 1/1

Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

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

VÊTEMENT DE TRAVAIL

- 2 vestes blanches (type traiteur)
- 1 paire de chaussures de travail blanche
- 1 pantalon pied de poule
- 2 tabliers

- 
- 1 crayon
 - 1 stylo noir
 - 2 stabilos

PETIT MATÉRIEL PROFESSIONNEL (dans une mallette avec le nom et prénom fermant à clé)

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 grande fourchette à 2 dents
- 1 raclette Maryse
- 1 corne
- 1 paire de ciseaux à poisson
- 1 couteau à dent
- 1 éminceur
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau d'office
- 1 couteau à filet de sole
- 1 couteau à talon
- 1 couteau à découper
- 1 couteau économe
- 1 couteau cannelé
- 2 poches jetables
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 pinceau
- 1 aiguille à brider
- 1 fouet
- 1 thermo-sonde
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 boîte emporte pièce
- 1 spatule
- 1 palette inox
- 1 fusil

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparation Centre d'Examen	Feuillet 1/1
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.)	

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 plat rond diamètre 30 cm | 1 cercle de 20 cm de diamètre |
| 1 plat rectangulaire | 1 petite assiette pour la dégustation (par candidat) |
| 1 plat sabot | 3 grandes assiettes + napperon |
| 1 légumier | 1 table pour la présentation du buffet + nappage papier |
| 1 cercle de 10 cm de diamètre | 1 saucière |

BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

DENRÉES	U	Qté	DENRÉES	U	Qté
BOUCHERIE			CAVE		
Poitrine ½ sel	kg	0,020	Vin blanc sec	L	0.100
Gorge de porc	kg	0.150	cognac	L	Pm
Épaule de porc	kg	0.300			
Foie de volaille	kg	0.025	ÉCONOMAT		
Barde	kg	0.150	Concentré de tomate	/	Pm
			Fumet de poisson (P.A.I)	L	Pm
VOLAILLE ou POISSONS			Gelée ambrée	kg	Pm
Poulet de 1,4 kg	P	1	Farine type 55	kg	Pm
Darne de saumon (0,150 kg)	P	4	Huile d'olive	L	Pm
Écrevisse surgelée et décortiquée	kg	0,100			
			CRÈMERIE		
LÉGUMES			Beurre	kg	0.250
Aneth	Botte	1/8	Crème	L	0.300
Aubergine	kg	½	Œuf	Pièce	6
Carotte	kg	0,300	Pâte Brisée	kg	0,400
Céleri	kg	0,400	Lait	L	0,200
Champignon de Paris	kg	0,030	Roquefort	kg	0,100
Échalote	kg	0,100			
Kiwi	P	1	MATÉRIEL		
Navet	kg	0,150	Dentelle	Pièce	Pm
Oignon	kg	0,050	Plat sabot	Pièce	1
Persil	Botte	½	Cassolette ronde 6 cm	Pièce	6
Poireau	kg	0,400	Assiette	Pièce	3
Pomme de terre	kg	1	Napperon	Pièce	Pm
Radis rose	Botte	1/8	Plat rond diamètre 30 cm	Pièce	1
Tomate	Pièce	1	Plat rectangulaire	Pièce	1
Tomate cerise	Pièce	8	Cercle diamètre 10 cm	Pièce	1
			Cercle diamètre 20 cm	Pièce	1
ASSAISONNEMENT					
Sel fin	/	Pm			
Poivre du moulin	/	Pm			
Poivre blanc moulu	/	Pm			
Sucre semoule ou dextrose	/	Pm			
Sel nitrité	/	Pm			
Quatre épices	/	Pm			
Muscade râpée	/	Pm			