

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER(S) 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.

