

| | | | |
|--|---------------------|---------------------|-------------------|
| Toutes académies | | Session 2006 | 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 recettes est autorisé.**

| | | |
|--|--|-------------------|
| Toutes académies | Session 2006 | 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 photocopies :

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 dindonneau au poivre vert (environ 1,2kg)*

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 2006 | Code(s) examen(s) |
| Sujet | | BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION | |
| Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur | | MAL TS C CHT | |
| 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 dindonneau au poivre vert**, 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 **4 cailles rôties au jus de raisin**
Garniture Julienne de légumes pour 4 personnes

- a) présenter une part sur assiette pour la dégustation.
- b) présenter 3 parts sur plat fourni.

3° PÂTISSERIE - CHARCUTERIE

Confectionner **deux feuilletés de truite florentine** (pâte feuilletée fournie à 4 tours)

- a) un feuilleté pour 4 personnes présenté sur plat
- b) un feuilleté individuel présenté sur assiette pour la dégustation

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 2006 | | 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 : 4/8 | |

BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

| DENRÉES | U | Qté | DENRÉES | U | Qté |
|-----------------------------------|-------|-------|--------------------------------------|---------|-------|
| <u>BOUCHERIE</u> | | | <u>ASSAISONNEMENT</u> | | |
| Poitrine de porc désossée | Kg | 0.600 | Sel nitrité | Kg | Pm |
| Coiffe de porc (crépine) | Kg | 0.200 | Poivre blanc pulvérisé | Kg | Pm |
| Barde de porc | Kg | 0.200 | Sucre | Kg | Pm |
| Poitrine ½ sel | Kg | 0.150 | Épices composées | Kg | Pm |
| | | | Sel fin | Kg | Pm |
| <u>VOLAILE ou POISSONS</u> | | | Sel gros | Kg | Pm |
| Cailles environ 0.2kg pièce | Pièce | 4 | Muscade râpée | Kg | Pm |
| Filet de dindonneau | Kg | 0.600 | | | |
| Foie de volaille | Kg | 0.150 | <u>CAVE</u> | | |
| Truites portion | Pièce | 3 | Madère | L | Pm |
| | | | Muscat | L | 0.100 |
| <u>FRUITS et LÉGUMES</u> | | | Vin blanc | L | 0.400 |
| Ail | Kg | 0.020 | Cognac | L | Pm |
| Aubergine | Pièce | ½ | <u>ÉCONOMAT</u> | | |
| Carottes | Kg | 0.5 | Fumet de poisson. PAI | Kg | Pm |
| Cerfeuil | botte | ¼ | Arôme patrelle | Kg | Pm |
| Champignons de Paris | Kg | 0.150 | Farine | Kg | Pm |
| Ciboulette | botte | ¼ | Laurier | / | Pm |
| Concombre | Pièce | ½ | Fond brun de volaille PAI | Kg | Pm |
| Courgette | Kg | 0.400 | Huile | L | Pm |
| Échalotes | Kg | 0.200 | Graisse d'oie | Kg | 0.030 |
| Épinard frais | Kg | 0.500 | Thym | / | Pm |
| Kiwis | Pièce | 1 | Poivre vert | Kg | 0.020 |
| Navet | Kg | 0.400 | | | |
| Oignons | Kg | 0.200 | <u>CRÈMERIE</u> | | |
| Orange | Pièce | 1 | Lait | L | 1 |
| Persil frisé | botte | ½ | Pain de mie tranche | Tranche | 4 |
| Physalis | Pièce | 8 | Œufs | Pièce | 4 |
| Poireau | Pièce | ½ | Crème UHT | L | 0.200 |
| Radis noir | Pièce | ½ | Beurre | Kg | 0.250 |
| Radis rond | botte | ¼ | Gruyère | Kg | 0.150 |
| Raisin blanc | Kg | 0.500 | | | |
| Tomates | Pièce | 2 | <u>MATÉRIEL</u> | | |
| Tomates cerise | Pièce | 8 | Grande assiette | Pièce | 3 |
| | | | Piques en bois | Pièce | Pm |
| <u>DIVERS</u> | | | Napperons (25cm) | Pièce | Pm |
| Pâte feuilletée à 4 tours | Kg | 0.600 | Papier cuisson | Feuille | Pm |
| Cornichons | Kg | Pm | Terrine aluminium (environ 0,250 kg) | Pièce | 6 |
| Gelée claire PAI | Kg | Pm | Plat ovale de 60 cm ou miroir | Pièce | 1 |
| Colorants alimentaires | / | Pm | Plat creux de 40 cm | Pièce | 1 |

| | | | |
|--|---------------------|---------------------|-------------------|
| Toutes académies | | Session 2006 | 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 S E S | <u>FABRICATION 1</u> | P H A S S E S | <u>FABRICATION 2</u> | P H A S S E S | <u>FABRICATION 3</u> |
|---------------------------------|--|---------------------------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| | • <i>Charcutière</i> | | • <i>Plat cuisiné</i> | | • <i>Pâtisserie charcutière</i> |
| 1 | | 1 | | 1 | |
| 2 | | 2 | | 2 | |
| 3 | | 3 | | 3 | |
| 4 | | 4 | | 4 | |
| 5 | | 5 | | 5 | |
| 6 | | 6 | | 6 | |
| 7 | SE REPORTER À LA FICHE TECHNIQUE Feuillet 7/8 | 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 2006 | 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

|  | ORGANISATION (dans un ordre logique) | | | | |
|---|---|--------------------|---------------------|----------|--|
| | ordre | 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 2006 | Code(s) examen(s) |
| Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER S 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 | | | |
|---------------------------------------|--------------|------------------|--------------------------|
| BON D'ÉCONOMAT | | | PRODUIT : |
| ÉLÉMENTS | Unité | Quantités | PHASES TECHNIQUES |
| | | | |

