

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>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 sans coupure	Feuillet :	1/4

**Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur**

## PHASE 1

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous et le bon d'économat (Annexe 3), 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'une cuisse :**

- désosser,
- séparer les différents groupes de muscles,
- éplucher les muscles de la tranche,
- préparer (ficelles arrêtées) un rôti dans le rond de tranche,
- estimer son poids,
- couper 5 biftecks réguliers de 130 grammes dans le mouvant,
- préparer un bourguignon dans le jarret pour 5 personnes.

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

- séparer le jarret de veau,
- désosser l'épaule de veau,
- préparer un rôti dans l'épaule (ficelles arrêtées),
- estimer son poids.

### **AGNEAU : à partir d'un gigot d'agneau :**

- désosser le gigot (laisser le manche)
- préparer le gigot en rôti
- estimer son poids.

### **ABAT : à partir d'un foie d'agneau :**

- couper le foie d'agneau en tranches.

### **VOLAILLE : à partir d'un poulet effilé :**

- habiller le poulet,
- découper à cru.

### **PLAT CUISINÉ : à partir du poulet :**

- cuire le poulet à l'estragon avec son accompagnement (riz).

### **PRÉSENTATION GÉNÉRALE :**

- présenter sur table l'ensemble des produits préparés pour la vente,
- décorer une pièce au choix sur plat,
- présenter à l'assiette pour la dégustation, le poulet et son accompagnement pour une personne.



<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</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 sans coupure		Feuillet : 3/4

## ANNEXE 2

### FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</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 sans coupure	Feuillet :	4/4

### ANNEXE 3

Matière d'œuvre Matériel Outillage	
<b><u>VIANDES :</u></b>	
➤ BCU .....	1 u
➤ Épaule de veau .....	1 u
➤ Gigot d'agneau .....	1 u
➤ Foie d'agneau .....	1 u
➤ Poulet effilé .....	1 u
➤ Barde .....	1 kg
<b><u>LÉGUMES, FRUITS, ASSAISONNEMENTS :</u></b>	
➤ Ail .....	1 tête
➤ Aubergine .....	1 u
➤ Beurre .....	200 g
➤ Carottes.....	0,2 kg
➤ Cerfeuil .....	¼ botte
➤ Champignons de Paris.....	300 g
➤ Citron .....	2 u
➤ Cognac.....	QS
➤ Courgette .....	1 u
➤ Échalotes .....	100 g
➤ Estragon.....	¼ botte
➤ Farine .....	100 g
➤ Fond brun de veau lié.....	0,5 l
➤ Huile d'arachide .....	100 g
➤ Navets.....	0,2 kg
➤ Œuf .....	2 u
➤ Oignons .....	200 g
➤ Persil .....	¼ botte
➤ Poivre.....	QS
➤ Poivron jaune .....	1 u
➤ Poivron rouge.....	1 u
➤ Poivron vert .....	1 u
➤ Riz .....	400 g
➤ Sel .....	QS
➤ Tomates cerise.....	100 g
➤ Tomates .....	200 g
➤ Vin blanc .....	0,10 l
<b><u>MATÉRIEL :</u></b>	
➤ Table individuelle de travail.....	1
➤ Rolls de ficelles à rôtis.....	1
➤ Poste cuisson (four) avec matériel .....	1
➤ Plats de décoration.....	5
➤ Assiette de présentation.....	1

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

# Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

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

## **ATTENTION !**

Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

### **Tenue professionnelle neutre**

- chaussures ou bottes professionnelles,
- veste ou blouse blanche,
- tablier tissu,
- calot.

### **Matériel de sécurité**

- tablier à mailles,
- gant à mailles.

### **Matériel individuel**

- couteaux (à désosser, à éplucher...),
- feuille, scie,
- ficelle.

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BCH
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie		

<b>Matière d'œuvre Matériel Outillage</b> <b>Préparation centre d'Examen</b>		Feuillet <b>1/1</b>
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.)	
<b><u>VIANDES :</u></b>		
➤ BCU .....	1 u	
➤ Épaule de veau.....	1 u	
➤ Gigot d'agneau .....	1 u	
➤ Foie d'agneau.....	1 u	
➤ Poulet effilé.....	1 u	
➤ Bardes .....	1 kg	
<b><u>LÉGUMES, FRUITS, ASSAISONNEMENTS :</u></b>		
➤ Ail .....	1 tête	
➤ Aubergine .....	1 u	
➤ Beurre.....	200 g	
➤ Carottes.....	0,2 kg	
➤ Cerfeuil .....	¼ botte	
➤ Champignons de Paris .....	300 g	
➤ Citron .....	2 u	
➤ Cognac.....	QS	
➤ Courgette .....	1 u	
➤ Échalotes.....	100 g	
➤ Estragon .....	¼ botte	
➤ Farine .....	100 g	
➤ Fond brun de veau lié.....	0,5 l	
➤ Huile d'arachide.....	100 g	
➤ Navets .....	0,2 kg	
➤ Œuf .....	2 u	
➤ Oignons .....	200 g	
➤ Persil .....	¼ botte	
➤ Poivre .....	QS	
➤ Poivron jaune .....	1 u	
➤ Poivron rouge .....	1 u	
➤ Poivron vert .....	1 u	
➤ Riz .....	400 g	
➤ Sel .....	QS	
➤ Tomates cerise.....	100 g	
➤ Tomates .....	200 g	
➤ Vin blanc .....	0,10 l	
<b><u>MATÉRIEL :</u></b>		
➤ Table individuelle de travail .....	1	
➤ Rolls de ficelles à rôtis.....	1	
➤ Poste cuisson (four) avec matériel .....	1	
➤ Plats de décoration.....	5	
➤ Assiette de présentation .....	1	