

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> 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.**
  - **L'utilisation de la calculatrice est autorisée selon la réglementation en vigueur.**

Toutes académies	Session 2008	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> 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 d'une mousseline de légumes trois couleurs (1,2 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 <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> 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 mousseline de légumes 3 couleurs** déclinée en 6 terrines de 0,2 kg environ.

Chaque petite mousseline de légumes est présentée, décorée et glacée.

- a) Présenter 1 mousseline de légumes sur assiette pour la dégustation.
- b) Présenter 5 mousselines de légumes sur plat ou miroir.

### 2° PLAT CUISINÉ

**Cuisiner 4 grenadins de veau bourguignonne.**

**Garniture** Pommes cocotte pour 4 personnes

- a) Présenter 1 part sur assiette pour la dégustation.
- b) Présenter 3 parts sur plat fourni.

### 3° PÂTISSERIE - CHARCUTERIE

**Confectionner 4 tartes fines aux sardines (pâte feuilletée surgelée).**

- a) Présenter 1 tarte sur assiette pour la dégustation.
- b) Présenter 3 tartes sur plat.

### 4° PRÉSENTATION

Sous forme d'un buffet.

### 5° DÉGUSTATION DES PRODUITS

Une portion de chaque produit sera réservée.

(Respecter les conditions d'envoi)

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>		Code(s) examen(s)	
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>				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
<b>BOUCHERIE</b>			<b>ASSAISONNEMENT</b>		
Grenadins de veau (0,150kg)	Pièce	<b>4</b>	Sel fin	kg	<b>PM</b>
Poitrine de porc ½ sel	kg	<b>0.200</b>	Sel gros	kg	<b>PM</b>
			Poivre blanc pulvérisé	kg	<b>PM</b>
<b>VOLAILLE ou POISSONS</b>					
Filet de dinde	kg	<b>0.500</b>			
Sardine fraîche	Pièce	<b>16</b>	<b>CAVE</b>		
			Vin blanc	L	<b>0.100</b>
			Vin rouge	L	<b>0.500</b>
<b>SURGELÉS</b>					
Feuilletage en plaque (40x60)	Pièce	<b>1</b>			
Haricot vert	kg	<b>0.150</b>			
Petit pois	kg	<b>0.150</b>	<b>ÉCONOMAT</b>		
Oignon grelot	kg	<b>0.150</b>	Fond de volaille PAI	PM	<b>PM</b>
			Fond brun de veau lié PAI	PM	<b>PM</b>
			Sucre semoule	PM	<b>PM</b>
<b>FRUITS et LÉGUMES</b>			Huile	PM	<b>PM</b>
Carotte	kg	<b>0.600</b>	Huile d'olive	PM	<b>PM</b>
Aubergine	Pièce	<b>¼</b>	Herbes de Provence	PM	<b>PM</b>
Echalote	kg	<b>0.050</b>	Colorants alimentaires	PM	<b>PM</b>
Epinard	kg	<b>0.200</b>	Gelée claire	PM	<b>PM</b>
Brocolis	kg	<b>0.300</b>			
Chou-fleur	kg	<b>0.300</b>			
Oignon	kg	<b>0.200</b>	<b>CRÉMERIE</b>		
Ail	kg	<b>0.020</b>	Œuf	Pièce	<b>4</b>
Pomme de terre	kg	<b>1.200</b>	Crème UHT	L	<b>0.5</b>
Champignon de Paris	kg	<b>0.200</b>	Lait	L	<b>0.5</b>
Thym laurier	PM	<b>PM</b>	Beurre	kg	<b>0.2</b>
Tomate	kg	<b>0.400</b>			
Basilic	Botte	<b>¼</b>			
Persil	PM	<b>PM</b>			
Tomate cerise	Pièce	<b>8</b>	<b>MATÉRIEL</b>		
Poireau	Pièce	<b>¼</b>	Papier cuisson	Feuille	<b>PM</b>
Ciboulette	PM	<b>PM</b>	Napperon (25cm)	Pièce	<b>PM</b>
Cerfeuil	PM	<b>PM</b>	Grande assiette	Pièce	<b>3</b>
			Terrine aluminium (environ 0.25 kg)	Pièce	<b>6</b>
			Plat ovale de 60 cm ou miroir	Pièce	<b>1</b>
			Plat creux de 40 cm	Pièce	<b>1</b>

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> 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>
	• Charcutière		• Plat cuisiné		• Pâtisserie charcutière
1		1		1	
2		2		2	
3		3		3	
4		4		4	
5		5		5	
6		6		6	
7	<b>SE REPORTER À LA</b>	7		7	
8		8		8	
9	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	9		9	
10		10		10	
11	<b>Feuillet 7/8</b>	11		11	
12		12		12	
13		13		13	
14		14		14	
15		15		15	
16		16		16	
17		17		17	
18		18		18	

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2008</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> 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)					
	Progression	Evaluation 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						



