

| | | | | |
|--|---------------------|---------------------|-----|-------------------|
| 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 ballotine 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 |
| | | | |

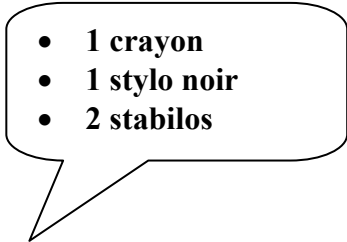
| | | |
|--|--------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 2008 | Code(s) examen(s) |
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION | | MAL TS C CHT |
| Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur | | Feuillet 1/1 |

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 MÉTIERS 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 | | | |