

**1<sup>ère</sup> partie : Conception et organisation de la production****2 heures**

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
- Fiche technique « dessert »
- Matière d'œuvre disponible
- Phases techniques (2 pages)
- Fiches d'organisation (2 pages)
- Bon d'économat général
- Feuille de croquis de décor

D'après les pages « Production demandée » et « Matière d'œuvre disponible », vous devez :

- **Énumérez les phases techniques** par produit.
- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits.
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit.
  - Utiliser le vocabulaire technique professionnel,
  - Matérialiser par des croix le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Présenter le croquis** en noir et blanc du décor de la pièce principale du buffet sur le thème de « l'Europe ».

**2<sup>ème</sup> partie : Travail de la viande de porc****30 minutes**

À partir d'une poitrine, désosser et découper.

À partir d'une palette, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée, puis après notation, trier les viandes afin de réaliser les productions demandées.

**3<sup>ème</sup> partie : Production présentation, service****11 heures 30**

- **Réaliser les productions** sur deux jours.
  - Votre organisation sera évaluée d'après votre « fiche d'organisation » et votre « bon d'économat ». **Vous pouvez les modifier. Dans ce cas, justifiez** vos choix dans la colonne « modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
  - Pour chaque produit, une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Décorer** la pièce principale d'après votre croquis. **Justifier** par écrit sur votre croquis, les modifications éventuelles.
- **Présenter** un buffet composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés.
- **Servir** un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

**B.P.**Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**Session  
**2004**Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**N° Sujet : **4**Coefficient:  
**14**Folio  
**1 / 11**

## PRODUCTION DEMANDÉE

Les fabrications seront présentées sous forme de buffet froid. Les plats et nappage seront mis à votre disposition par le centre.

- |          |  |   |
|----------|--|---|
| <b>1</b> | <b>TERRINE DE CANARD</b><br>(1,5 kg)             | Réalisation d'une terrine de canard avec 50 % de canard, 50 % de porc au gratin. Deux tranches seront coupées pour la dégustation.  |
| <b>2</b> | <b>LES CAILLES FARCIES</b><br>(Pièce principale) | 6 pièces à désosser et à reconstituer avec farce de porc puis gratiner. Elles seront présentées, décorées et glacées sur plat ovale. Une caille sera tranchée pour la dégustation sur un plat ovale.  |
| <b>3</b> | <b>LE CHAUD-FROID DE VOLAILLE</b>                | Volaille pochée, découpée et nappée d'une sauce chaud-froid. Il sera présenté, décoré et glacé pour un buffet. Une part sera destinée à la dégustation.   |
| <b>4</b> | <b>FILETS DE TRUITE FARCIES</b>                  | pour 6 personnes<br>Truites désarêtées par le dos, garnies d'une sauce mousseline de poissons. Ils seront présentés en plats cuisinés chauds avec 2 garnitures et sauce d'accompagnement au choix. Un filet sera présenté pour la dégustation sur assiette. |
| <b>5</b> | <b>UNE TARTE ALSACIENNE AUX POMMES</b>           | pour 8 personnes  |

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**

N° Sujet : **4**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**2 / 11**

## FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

### UNE TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE

#### DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
<b>Pâte brisée :</b>				
• Farine	kg	0,250		
• Sucre semoule	kg	0,025		
• Sel	kg	0,005		
• Beurre extra-fin	kg	0,125		
• Œuf (1 jaune)	kg	0,020		
• Eau	l	0,050		
• Farine (pour abaisser)	kg	0,040		
• Beurre (pour le cercle)	kg	0,010		
<b>Garniture :</b>				
• Pommes	kg	0,600		
• Citron	pièce	½		
<b>Appareil à crème prise sucré :</b>				
• Œuf (1 jaune)	kg	0,020		
• Œufs entiers (2 pièces)	kg	0,110		
• Sucre semoule	kg	0,050		
• Lait	l	0,200		
• Crème double	l	0,100		
• Vanille (extrait liquide)	l	PM		
<b>Finition :</b>				
• Sucre glace	kg	0,020		
Coût matières pour 8 couverts		..... en €		
Coût matières pour 1 couvert		..... en €		
<b>Durée moyenne de préparation</b> (sans les cuissons)				

#### TECHNIQUE DE RÉALISATION

- 1 – Mettre en place le poste de travail
- 2 – Confectionner la pâte brisée
- 3 – Préparer les pommes
- 4 – Foncer la tarte
- 5 – Confectionner l'appareil à crème prise sucré
- 6 – Garnir la tarte
- 7 – Marquer la tarte en cuisson
- 8 – Dresser la tarte alsacienne

*Source : Cuisine de référence  
M. MAINCENT – Édition BP I*

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**3 / 11**

N° Sujet : **4**

## MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

### LÉGUMES :

Poireau  
Épinard frais  
Échalotes  
Champignons  
Carottes  
Céleri en branche  
Oignons  
Persil  
Thym  
Laurier  
Tomates  
Tomates cerise  
Courgettes  
Cerfeuil  
Concombre  
Oseille

### VIANDES :

Cailles  
Canard  
Foie de volaille  
Poulet  
Poitrine de porc fraîche  
Poitrine de porc fumée  
Palette  
Barde  
Crépine

### CAVE :

Porto  
Vin rouge  
Cognac  
Armagnac  
Vin blanc

### DIVERS :

Barquettes plat cuisiné  
(3 compartiment)  
Terrine de 1,5 kg  
Plat oval  
Assiettes dégustation (jetable)  
Assiette de présentation  
Moule à manquer ø 24  
Cercle carton doré  
Dentelles  
Film plastique

### FRUITS :

Pommes Jonagold (à cuire)  
Noisettes

### ÉCONOMAT :

Fond de volaille  
Gélatine (feuille et poudre)  
Farine  
Asperges pic-nic  
Nappage papier  
Riz  
Fumet de poisson (surgelés)  
Sucre semoule  
Sucre glace

### POISSONS :

Truites  
Filets de merlan  
Bisque de homard  
Crevettes bouquet  
Crevettes décortiquées

### CRÉMERIE :

Œufs  
Crème U.H.T.  
Beurre

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**

N° Sujet : **4**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**4 / 11**

### PHASES TECHNIQUES (page 1)

P H A S E S	Fabrication charcutière n° 1	P H A S E S	Fabrication charcutière n° 2
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

CANDIDAT N° : .....

**PHASES TECHNIQUES** (page 2)

<b>P H A S E S</b>	<b>Fabrication traiteur n° 3</b>	<b>P H A S E S</b>	<b>Fabrication n° 4 Plat cuisiné</b>
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

*La fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques.*

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**.....  
Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**..... N° Sujet : **4**.....

Session : **2004**  
Folio : **6 / 11**





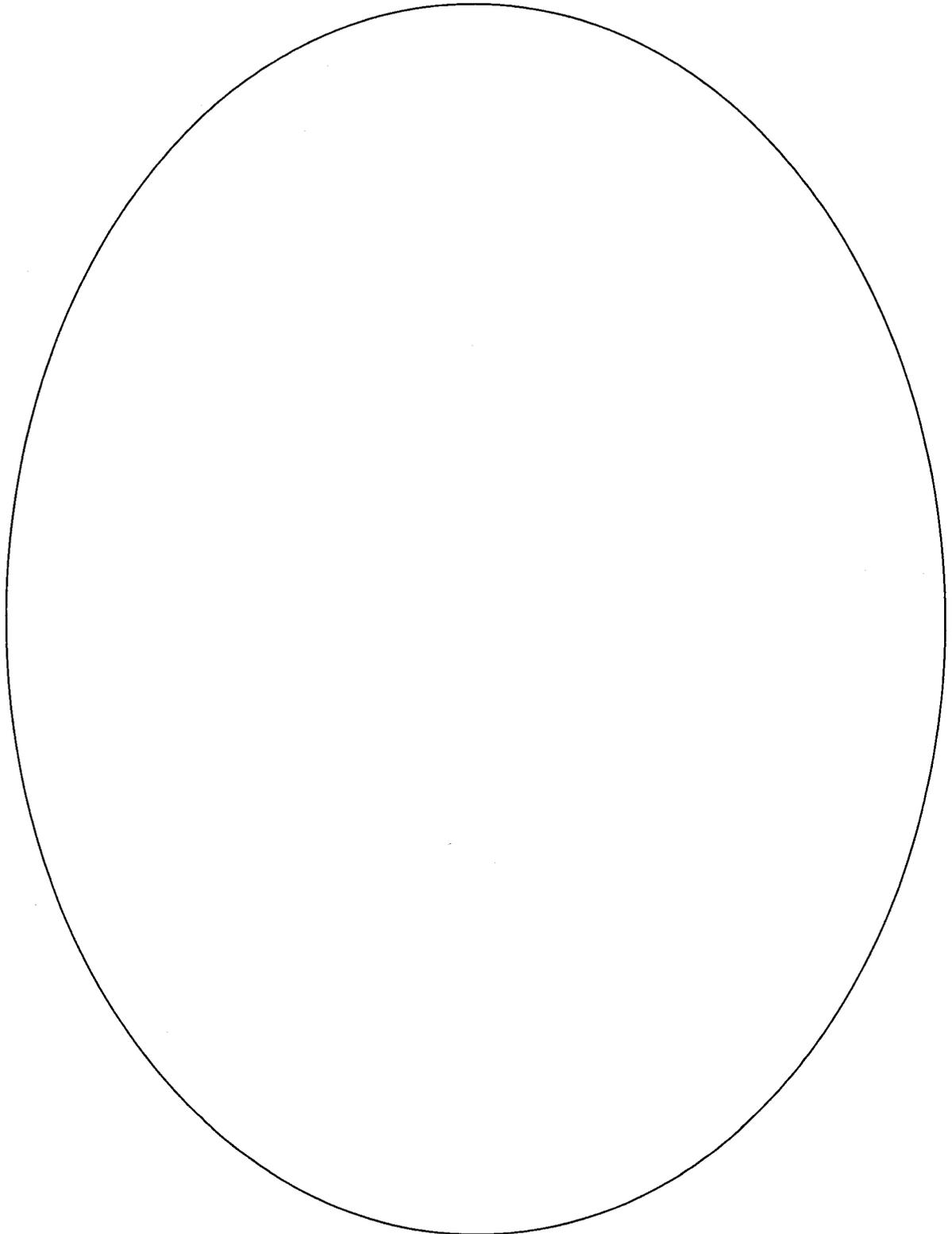


CANDIDAT N° : .....

NOTE : ..... / 20

**CROQUIS DU JOUR**

THÈME : .....



**B.P.**

Spécialité : ..... **CHARCUTIER TRAITEUR** .....  
Épreuve : ... **E1 – Production, présentation, service** ..... N° Sujet : **4** .....

Session : 2004  
Folio : 10 / 11

## RÉALISATION D'UN CROQUIS

### L'EUROPE

- Décor des cailles farcies sur plat ovale
- Vous réalisez une bordure en utilisant, l'alternance des formes et des couleurs, ainsi que le contraste des couleurs supplémentaires.
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.
- Utilisez des décors ou dessins en rapport avec l'Europe.

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **..E1 – Production, présentation, service**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**11 / 11**

N° Sujet : **4**