

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

1 - LE PORC FERMIER, LES LABELS DE QUALITÉ : (10 points)

1.1 - (6 points)

- Alimentation naturelle (50 % min le + souvent)
- Animal plus vieux, cher plus goûteuse (gras)
- Élevage en « liberté » plus coûteux moins d'animaux au m²
- Races locales : croissance plus lente
- Races locales : fertilité moindre, fécondité plus tardive
- .../...

1.2 - (4 points)

Document regroupant les contraintes liées à l'utilisation du label, contraintes visant la qualité reconnue.

Les acteurs : éleveurs, transporteurs, abattoirs, commercialisation.

2 - AMÉLIORATION DE FICHE TECHNIQUE : (16 points)

2.1 - (8 points)

Bon d'économat :

L'ordre logique d'incorporation n'est pas respecté : mémorisation difficile, organisation difficile du poste. Il n'y a pas de masse pour les magrets et les filets : calcul assaisonnement difficile.

Pas de dosage sel, sel nitrité, etc...

Pas de notion de prix : pas de sensibilisation au coût MP et produit fini.

Bon d'économat :

Pas de séparation claire des phases de travail : risques d'erreurs

Imprécisions : hauteur de la couche de farce, cuisson à cœur

Pas de mise en salaison : couleur, flaveur...

2.2 - (5 points)

| PHASES TECHNIQUES | PRÉCAUTIONS SANITAIRES |
|-------------------------------|---|
| Râper les zestes d'orange | Laver, brosser les oranges Faire blanchir les zestes |
| Ajouter les œufs | Casser séparément Se laver les mains |
| Enfourner 2 h 30 | Vérifier la cuisson à cœur |
| Stocker 24 h au réfrigérateur | Refroidir dans un endroit propre à l'abri des courants d'air |
| Glacer | Hygiène de matériel Qualité de la gelée : si maison faire bouillir |

2.3 - (3 points)

magret, canard gras : chair plus goûteuse

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2004

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **04-1613**

Coefficient:
4

Folio
1 / 4

3 - COMPARAISON FUMAGE TRADITIONNEL ET FUMAGE À LA FUMÉE LIQUIDE : (13 points)

3.1 - (4 points)

Baisser l'humidité du boyau, dénaturer, rétracter les protéines ou fibres du boyau.
Faire mieux adhérer les molécules de fumée (flaveur, couleur...) afin de faciliter l'absorption.
Activer les enzymes : coloration interne, flaveur.

3.2 - (3 points)

Étuvage : HR plus basse pour diminuer l'humidité du produit, température maximum 65°, sinon dénaturation des protéines et mauvais fumage
Fumage : HR plus haute pour éviter le croûtage, donc un mauvais fumage

3.3 - (3 points)

On fait condenser de la fumée que l'on concentre.
Le condensat en bonbonne est re-dilué à l'utilisation et pulvérisé en micro-gouttelettes dans la cellule.

3.4 - (3 points)

Le fumage liquide semble donner un meilleur résultat pour l'aspect
Le fumage traditionnel semble donner un meilleur résultat pour la fermeté de la pâte
Pas de différence significative pour les autres critères de comparaison

4 - DÉFAUTS DE FABRICATION DU SAUCISSON SEC DE MÉNAGE : (14 points)

4.1 - (8 points)

Étuvage : croissance rapide de la flore de contrôle, les Lactobacillus, qui agit par acidification progressive et phénomène de concurrence des flores.
Baisse de l'activité de l'eau, inhibition des Pseudomonas

4.2 - (6 points)

Mauvais réglage des paramètres de l'étuve :

- HR trop basse, (par rapport à celle du produit) d'où évaporation de l'eau à travers le boyau trop rapide par rapport à la migration de l'eau dans le saucisson
- Température excessive, même remarque que ci-dessus
- Ventilation excessive, par rapport à la charge dans la cellule
- Étuvage trop long...
- Utilisation de boyau cellulosique très perméable, avec conservation des paramètres de réglage pour un boyau traditionnel

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2004

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **04-1613**

Coefficient:
4

Folio
2 / 4

5 - ACHAT D'UN MATÉRIEL : (14 points)

5.1 - (6 points)

Ergonomie (facilité d'utilisation moins de fatigue),
Sécurité (obligation de sécurité du personnel),
Service après vente (rapidité et coût des interventions),
Encombrement (emplacement pratique dans le local),
Énergie d'alimentation (électricité, gaz, contrats...),
Efficacité (notion de rapidité, air forcé, ventilé, vapeur...),
Capacité (efficacité, rapidité),
Consommation (coût de fonctionnement),
Programmation (organisation du travail)...

5.2 - (6 points)

Combinaison possible air ventilé et vapeur. Les phénomènes de convection sont créés par une turbine.
La vapeur est produite par une chaudière à gaz ou munie d'une résistance.

5.3 - (2 points)

Pour info : 530 × 325 mm gastro 1/1
Mise en adéquation des dimensions du matériel de cuisson et du four
Uniformisation du matériel

6 - CONNAISSANCES DES VINS ET DES FROMAGES : (13 points)

6.1 - (2 points)

Fromages non industriels possédant un label de qualité l'AOC, signe de typicité

6.2 - (3,5 points)

| AOC | Région de production | Famille |
|----------------------|----------------------|---------------------------|
| Camembert | Normandie | Pâte molle croûte fleurie |
| Munster | Alsace | Pâte molle croûte lavée |
| Comté | Franche-Comté | Pâte pressée cuite |
| Roquefort | Midi Pyrénées | Pâte persillée |
| Crottin de Chavignol | Centre | Fromage de chèvre |
| Salers | Auvergne | Pâte pressée non cuite |
| Chaource | Champagne-Ardenne | Pâte molle croûte fleurie |

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2004

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **04-1613**

Coefficient:
4

Folio
3 / 4

6.3 -

6.3.1 - (6 points)

| PLATS | VINS | JUSTIFICATION | NOMBRE DE BOUTEILLES (en 75 cl) |
|---|--|--|---|
| Assiette du pêcheur | Muscadet, Chablis, Graves | Il faut un vin blanc sec avec une certaine acidité | Environ 24 bouteilles (1 verre et demi par personne) |
| Foie gras de canard sur toast de pain d'épices. | Riesling VT, Coteaux du Layon, Banyuls | Vin moelleux ou VDN, riche en flaveur... | 1 verre par personne soit 16 bouteilles |
| Noisettes d'agneau et légumes printaniers | St Émilion, Gigondas, Graves | Vin rouge « de caractère », présence de tanins... | 2 verres par personnes soit 32 bouteilles |

6.3 -

6.3.2 - (1,5 point)

Récolte de surmaturation : moins de volume de raisin, risque climatique, vinification difficile...

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2004

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **04-1613**

Coefficient:
4

Folio
4 / 4