

CORRIGÉ

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

Question 1

6 points

Dans le cadre ci-joint, complétez la fiche technique de la galantine de porc à l'aide des 12 mots suivants : *stocker, régler, une mée homogène, les lèches, ficeler, masquer, mise en salaison, le liant, refroidir, la farce, glacer, la mée.*

FICHE TECHNIQUE :			GALANTINE DE PORC
BON D'ECONOMAT		PROGRESSION DU TRAVAIL	
ELEMENTS	U	Q	
			1) <i>MISE EN PLACE</i>
Base 2 kg :			2) <i>TRIAGE DES VIANDES</i>
Maigre de porc en lèches	Kg	1	Trier la viande suivant les règles, réservez les parures pour <i>LA FARCE</i> et le beau maigre pour <i>LES LÉCHES</i> .
Farce de porc	Kg	1	
Assaisonnement :			3) <i>MISE EN SALAISON</i>
Sel nitrité	G	40	Peser le maigre, la farce, ajouter l'assaisonnement, la garniture aromatique et l'alcool. Temps de repos de 12 à 24 heures en chambre froide.
Poivre	G	4	
Sucre	G	4	4) <i>CONFECTION DE LA MELEE</i>
Muscade	G	1	Après le temps de salaison, enlever la garniture aromatique. Passer la farce au hachoir à la plaque fine. Travailler au robot couper la farce afin d'obtenir une farce fine.
G. Aromatique :			Ajouter <i>LE LIANT</i> et travailler de nouveau au robot-coupe.
Carotte	P	1	Manier au mélangeur, la farce avec les lèches afin d'obtenir <i>UNE MELEE HOMOGENE</i> .
Oignon	P	1	
Poireau	P	0,5	5) <i>MONTAGE DES GALANTINES</i>
Echalote	P	1	<i>MASQUER</i> la barde avec la farce. Disposer la mée sur la barde masquée. Envelopper la mée suivant les règles dans une feuille sulfurisée ou un torchon propre.
Thym	QSP	QSP	<i>FICELER</i> chaque extrémité des galantines. Eventuellement maintenir les galantines à l'aide de cordons à pied.
Laurier	QSP	QSP	6) <i>CUISSON</i>
Ail	QSP	QSP	Plonger les galantines dans un jus ou une gelée qui a été préalablement écumé et dégraissé.
Alcool :			<i>REGLER</i> à 80 – 85°C. Temps de cuisson 3 à 4 heures suivant la grosseur. Température à cœur 75°C.
Porto	G	40	7) <i>STOCKAGE ET REFROIDISSEMENT</i>
Liants :			Régler la galantines dans son élément de cuisson écumé et dégraissé. <i>REFROIDIR</i> rapidement et <i>STOCKER</i> en chambre froide.
Œufs	P	3	8) <i>PRESENTATION</i>
Emballage :			Décorer, <i>GLACER</i> . Et envoyer en boutique.
Barde	QSP	QSP	
Papier sulfurisé ou torchon	QSP	QSP	
Cordon à pieds (ou de serrage)	QSP	QSP	
Élément de cuisson :			
Jus ou gelée	QSP	QSP	

Question 2

2 points

Les abats internes : La langue, La cervelle, l'oesophage, le ratis, la moelle épinière, le coeur, les poumons, le foie, la rate, les chaudins, le fuseau, la robe, le menu, le sang, la panse, l'épiploom, les rognons.

Les abats externes : La tête, les pieds, la queue, les oreilles, la couenne.

B.E.P.
C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION Dominante : CHARCUTIER - TRAITEUR**
CORRIGÉ Code Spécialité :

Durée :
BEP : 3H30
CAP : 2 H

Session
2005

Épreuve : EP2 – Technologie Professionnelle

N° Sujet : 05-2083

Coefficient:
B.E.P. : 2
C.A.P. : 3

Folio
1 / 2

Question 3

3 points

BON D'ECONOMAT		
ELEMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
<i>LAIT</i>	<i>L</i>	<i>1</i>
<i>BEURRE</i>	<i>G</i>	<i>80 à 100</i>
<i>FARINE</i>	<i>G</i>	<i>80 à 100</i>
<i>SEL, POIVRE, MUSCADE</i>		<i>QS</i>
<i>GRUYÈRE RAPÉ</i>	<i>G</i>	<i>50 à 100</i>
<i>JAUNES D'ŒUFS</i>	<i>P</i>	<i>3 à 4</i>

Question 4

1 point

Les buts d'une marinade sont : D'attendrir, de parfumer et de conserver.

Question 5

2 points

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| <i>.L'échine.</i> | <i>La bardière.</i> |
| <i>.Le carré de côtes.</i> | <i>La palette.</i> |
| <i>.Le filet.</i> | <i>La grillade.</i> |
| <i>.La pointe.</i> | <i>Le travers.</i> |

Question 6

3 points

EAU DOUCE	EAU DE MER
<i>Brochet, Carpe, Perche.</i>	<i>Turbot, Merlan Rouget.</i>

Question 7

1 point

Pour obtenir l'appellation « TRUFFE », il faut un pourcentage minimum de 3 % de truffes .

Question 8

2 points

- a) *Le but de la décoction dans une saumure est de parfumer, les pièces de viandes qui seront saumurés.*
- b) *De l'eau, du thym, du laurier, des baies de genièvre, des clous de girofle, de l'ail.....*

B.E.P.
C.A.P.

Spécialité : ALIMENTATION Dominante : CHARCUTIER - TRAITEUR
CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
BEP : 3H30
CAP : 2 H

Session
2005

Épreuve : EP2 – Technologie Professionnelle

N° Sujet : 05-2083

Coefficient:
B.E.P. : 2
C.A.P. : 3

Folio
2 / 2