

1^{ère} 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'automne ».

2^{ème} partie : Travail de la viande de porc**30 minutes**

À partir d'un membre antérieur, désosser et découper.

À partir de la palette, parer, ficeler (ficelles arrêtées), puis après notation, trier les viandes afin de réaliser les productions demandées.

3^{ème} partie : Production présentation, service**(hors nettoyage) 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 l'estouffade de porc, une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Présenter** un buffet composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés d'après votre croquis. Justifier par écrit, sur votre croquis, les modifications éventuelles.
- **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 heuresSession
2005Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**N° Sujet : **2**Coefficient:
14Folio
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.

- | | | |
|----------|--|--|
| 1 | GALANTINE DE CAILLES AUX RAISINS
(Pièce principale) | Galantine à base de porc et de cailles avec un décor interne. (environ 1,5 kg)
Présenter sur miroir avec coupe apparente.
Thème de décor : « l'automne » |
| 2 | BOUDIN BLANC DE POISSONS
AUX PETITS LÉGUMES | Boudin blanc à base de merlan avec marquants de saumon et de légumes.
Environ 2 kg fini. |
| 3 | 6 FEUILLETÉS DE SAUMON À L'OSEILLE
(présentés froids et garnis au buffet) | Feuilletage 5 à 6 tours.
Croûtes rectangulaires ou forme de poisson.
Garnir de crème d'oseille et effiloché de saumon... |
| 4 | ESTOUFFADE DE PORC À LA
BOURGUIGNONNE
(Accompagnée de 3 légumes) | Pour 6 personnes.
Porc coupé en morceaux, coloré et cuit dans un fond brun avec une garniture.
Réaliser un gratin dauphinois, tomates provençales et endives braisées.
1 assiette servie chaude, le reste en barquette. |
| 5 | TARTE ALSACIENNE AUX POMMES | Pour 6 personnes (voir fiche technique)
Réaliser une pâte sucrée.
Réaliser une crème prise.
Dresser sur plat rond. |

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2005

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

N° Sujet : **2**

Coefficient:
14

Folio
2 / 11

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

TARTE AUX FRUITS

DENRÉES POUR 6 À 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
PÂTE FEUILLETÉE				
• Farine	kg	0,250		
• Sucre	kg	0,125		
• Sel fin	kg	0,005		
• Beurre	kg	0,125		
• Œuf (jaune)	pièce	1		
• Eau	kg	0,050		
GARNITURE				
• Pommes	kg	0,600		
• Citron	pièce	1		
APPAREIL À CRÈME PRISE SUCRÉE				
• Œuf (jaune)	pièce	1		
• Œufs (entier)	pièce	2		
• Sucre	kg	0,050		
• Crème liquide	kg	0,100		
• Vanille	QSP			
FINITION				
• Sucre glace	QSP			
Coût matières pour 8 couverts			en €
Coût matières pour 1 couvert			en €
Durée moyenne de préparation (sans les cuissons)				

TECHNIQUE DE RÉALISATION

PROGRESSION GÉNÉRALE

- Mettre en place le plan de travail
- Confectionner la pâte brisée
- Préparer les pommes
- Foncer la tarte
- Confectionner l'appareil à crème prise
- Garnir la tarte
- Marquer la tarte en cuisson
- Saupoudrer de sucre glace après cuisson
- Dresser la tarte sur un plat rond.

*Source : Cuisine de référence
M. MAINCENT – Édition BP 1*

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2005

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

N° Sujet : **2**

Coefficient:
14

Folio
3 / 11

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

ÉPICERIE :

Cognac
 Porto
 Bière brune
 Raisin sec
 Sucre
 Farine
 Féculé
 Fumet de poisson (déshydraté)
 Fond de veau lié (déshydraté)
 Nappage abricot
 Vin rouge
 Vin blanc sec
 Chapelure
 Gelée ambrée claire
 Gélatine en feuille
 Sel, poivre, muscade
 Sel nitrité

VOLAILLE :

Cailles
 Foie de volaille

VIANDE :

Membre antérieur de porc
 Gorge

CRÈMERIE :

Lait entier
 Crème UHT
 Œufs
 Beurre
 Margarine feuilletage

LÉGUMES – FRUITS :

Carottes
 Oignons
 Ail
 Oignons grelot
 Pommes de terre BF 15
 Échalote
 Courgettes
 Céleri rave
 Oseille
 Tomates (petites pièces)
 Endives
 Thym, laurier
 Cerfeuil
 Ciboulette
 Pommes (Golden ou Jonagold)
 Citrons

CHARCUTERIE :

Poitrine fumée

BOYAU :

Menu de porc BB

POISSONNERIE

Filets de saumon
 Filets de merlan

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2005

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

N° Sujet : **2**

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)

P H A S E S	Fabrication traiteur n° 3	P H A S E S	Fabrication n° 4 Plat cuisiné

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 : **2**.....

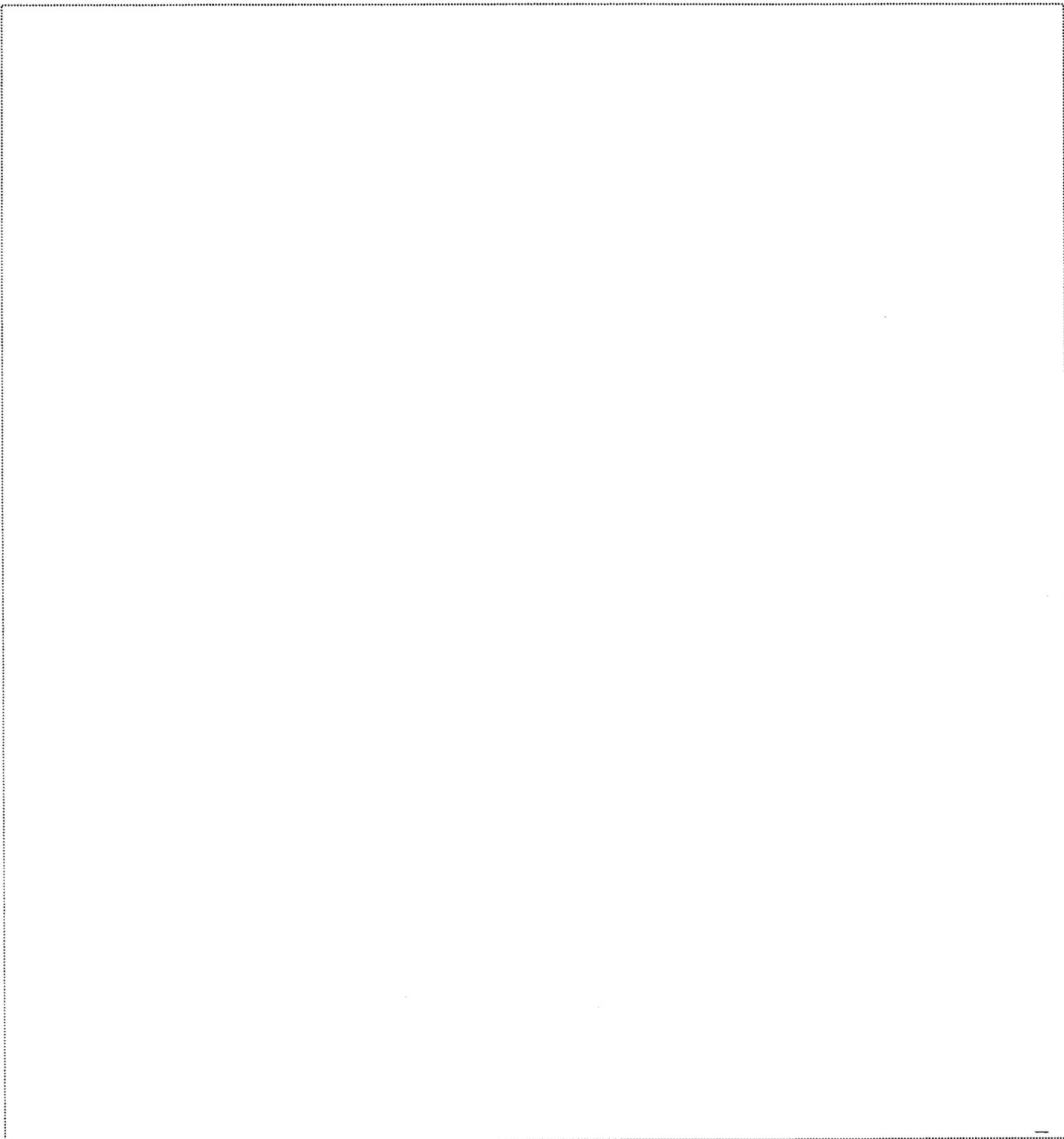
Session : **2005**
 Folio : **6 / 11**

CANDIDAT N° :

NOTE : / 20

CROQUIS DU JOUR

THÈME :



B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**.....
Épreuve : ... **E1 – Production, présentation, service**..... N° Sujet : **2**.....

Session : **2005**
Folio : **10 / 11**

RÉALISATION D'UN CROQUIS

L'AUTOMNE

- Décor de la galantine de cailles sur miroir rectangulaire.
- 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'automne.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2005

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

Coefficient:
14

Folio
11 / 11

N° Sujet : **2**