

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

**B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR**

Dominante : ..... Code spécialité : .....

Épreuve : E2 – U21 Technologie professionnelle ..... Durée : 2 heures .....

Centre d'écrit ..... Session : 2005 .....

NOM et Prénoms : .....

( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

RESERVE A

Griffe du correcteur

**B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR**

Dominante : .....

Épreuve : E2 – U21 Technologie professionnelle .....

Session : 2005

N° de sujet 05-1658

Folio 1 / 7

**1 - LES INGRÉDIENTS ET ADDITIFS : (10 points)**

**1.1 - Le sel :**

1.1.1 - Indiquez son nom scientifique.

⇒ .....

1.1.2 - Précisez les actions du sel :

- sur le goût :

⇒ .....

.....

.....

- sur la conservation :

⇒ .....

.....

.....

- sur la tenue du produit :

⇒ .....

.....

.....

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-1658 Folio 2 / 7

**1.2 - Les polyphosphates :**

Précisez les actions des polyphosphates dans les fabrications charcutières.

- sur le rendement des fabrications :



.....  
.....  
.....

- sur la liaison des farces :



.....  
.....  
.....

- sur la couleur des viandes :



.....  
.....  
.....

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-1658 Folio 3 / 7

2 - **LA CUISSON ET LA CONSERVATION SOUS-VIDE : (12 points)**

Précisez 6 avantages et 6 contraintes de la cuisson sous vide.

**AVANTAGES :**

⇒

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**CONTRAINTES :**

⇒

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-1658 Folio 4 / 7

**3 - SERVICE TRAITEUR : (18 points)**

Vous devez servir un « coq au vin » dans la salle municipale de votre commune.  
Vous avez une dispense d'agrément.

3.1 - Complétez le tableau ci-dessous.

	<b>Service immédiat</b>	<b>Service différé</b>
	Liaison : .....	Liaison : .....
<b>TRANSPORT</b>		
T° réglementaire		
Matériel (s) nécessaire (s)		
<b>SERVICE</b>		
	Maintien en T°	Remise en T°
Réglementation	T° : .....	T° : .....
Matériel (s) nécessaire (s)		

3.2 - Expliquez simplement la notion de « dispense d'agrément ».

⇒ .....

.....

3.3 - Service différé.

Vous venez de fabriquer votre plat pour un service différé.  
Vous souhaitez le stocker avant le transport.

- Expliquez comment vous allez procéder afin de respecter la réglementation en vigueur.

⇒ .....

.....



**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

05-1658 Folio 6 / 7

**5 - LES FABRICATIONS : (22 points)**

**5.1 - Les matières premières**

*Le tableau suivant vous propose une recette de boudin blanc truffé.*

Remplissez-le en précisant les quantités pour 10 kg de boudin et indiquez le rôle et l'action des composants de cette recette.

COMPOSANTS	UNITÉ	QUANTITÉ	RÔLE ET ACTION DES COMPOSANTS
<b>Éléments de base</b>			
Maigre (trilage moyen)	kg		
Gras de gorge	kg		
Lait chaud aromatisé	kg		
<b>Liant (s)</b>			
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	g		
Poivre blanc	g		
Muscade	g		
<b>Alcool</b>			
Porto blanc	g		
<b>Autres</b>			
Truffe	g		
<b>Emballage</b>			
Menu de porc chinois			

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-1658 Folio 7 / 7

5.2 - Techniques :

Remplissez le tableau ci-dessous en précisant, pour chaque étape de la fabrication, les Transformations du produit.

ÉTAPES DE FABRICATION	TRANSFORMATIONS DU PRODUIT
Triage des viandes	
Préparation de la garniture aromatique	
Infusion du lait (décoction)	
Réalisation de l'émulsion	
Embossage, portionnage	
Cuisson Mode : ..... Durée : ..... Température : .....	
Refroidissement	
Stockage	