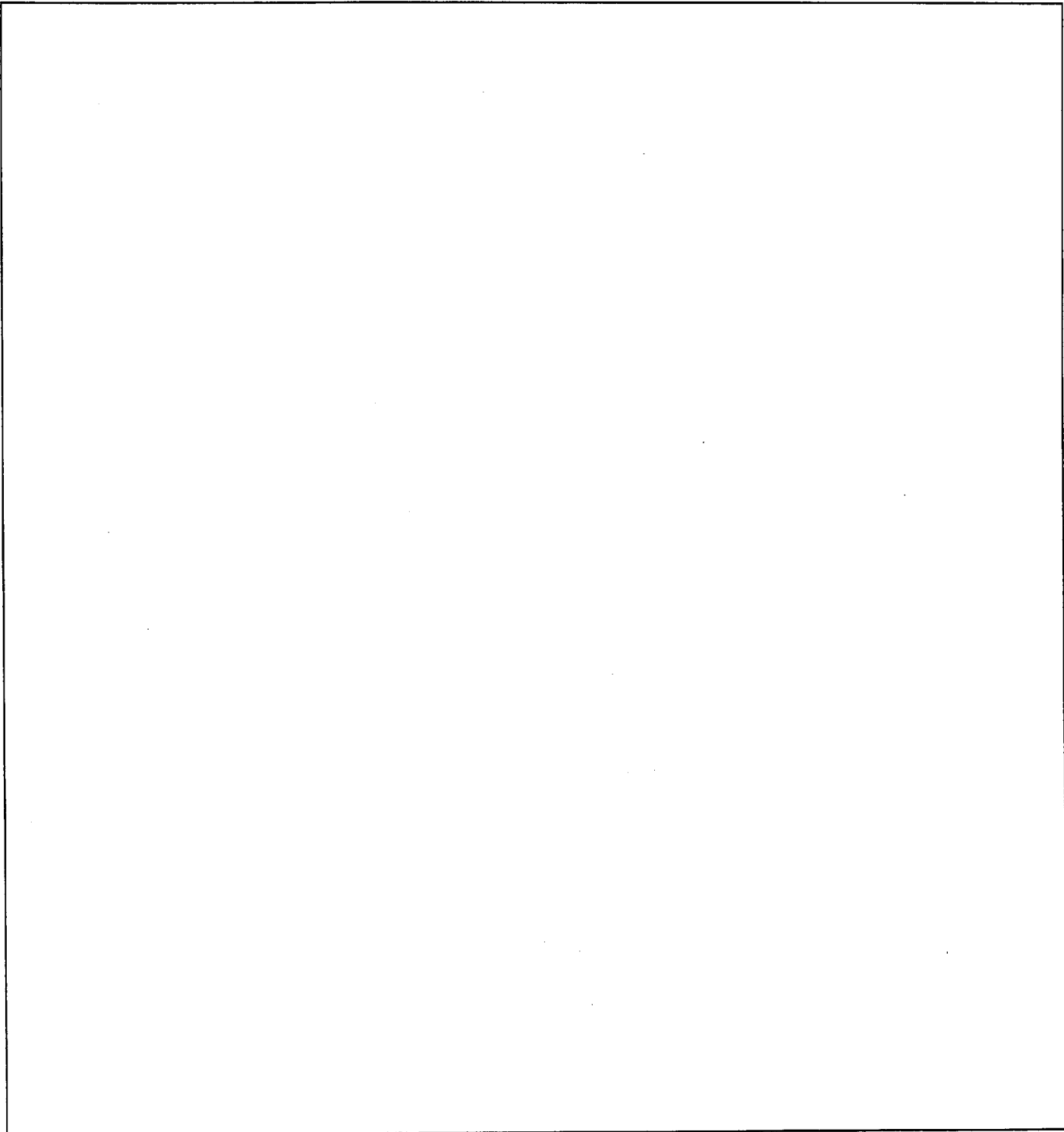


CANDIDAT N° :

NOTE : / 20

CROQUIS DU JOUR

THÈME :



B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**.....
Épreuve : ... **E1 – Production, présentation, service**..... N° Sujet : ... **1**.....

Session : **2006**
Folio : **10 / 11**

RÉALISATION D'UN CROQUIS

LE 21 JUIN

C'est l'arrivée de l'été et le jour de la fête de la musique

- Décor sur miroir rectangulaire la ballottine de pintade aux noix.
- 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 le thème.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2006

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

N° Sujet : **1**

Coefficient:
14

Folio
11 / 11

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 des pièces principales du buffet sur le thème de « **Le printemps** ».

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

À partir d'un morceau de poitrine, désosser et découper.

À partir d'une palette de porc, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée. Après notation, utiliser vos viandes pour vos fabrications.

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 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.
- **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
2006Épreuve : **...E1 – Production, présentation, service**.....N° Sujet : **...4**.....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.

À partir des éléments mis à votre disposition, réalisez l'ensemble des fabrications pour une présentation boutique. Chaque fabrication (1, 2, 4, 5) sera déclinée en 4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur (soit 20 minis contenants).

- 1 FABRICATION CHARCUTIÈRE N° 1 :
HURE PARISIENNE
(Produit fini : environ 1,5 kilos)

Cuire et monter les langues salées dans un moule à hure ou à pâté.

Lier avec une gelée (épices et aromates selon votre goût)

- 2 FABRICATION CHARCUTIÈRE N° 2 :
TERRINE DE CANARD À L'ANANAS
AVEC DÉCOR INTÉRIEUR
(Produit fini : environ 2 kilos)

Réaliser une mée à base de canard en respectant la réglementation.

Mouler – Cuire en terrine.

Présenter dans la terrine.

Entamer de façon à mettre en valeur le décor intérieur.

- 3 FABRICATION TRAITEUR :
BALLOTTINE DE SOLE AU SAFRAN
ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE
ÉMULSIONNÉE STABLE FROIDE
(Pièce principale : 0,500 kg minimum)

Mousseline de saumon avec filets de soles aromatisés de safran, roulés dans une feuille de polyéthylène.

La ballotine est présentée sur un plat de buffet accompagnée de sa sauce.

- 4 PLAT CUISINÉ :
PAËLLA
(pour 6 personnes)

Réaliser la fabrication en fonction des produits proposés par le centre.

Présenter une part à l'assiette, le reste en barquettes.

- 5 PÂTISSERIE TRAITEUR :
UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE
(pour 8 personnes)

Selon la fiche technique fournie.

Présentation sur cercle festonné.

B.P.

Spécialité : ...CHARCUTIER TRAITEUR.....

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2006

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

N° Sujet : ...4.....

Coefficient:
14

Folio
2 / 11

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

TARTE AU CITRON

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
PÂTE				
• Farine	kg	0,250		
• Sel	kg	0,005		
• Beurre	kg	0,125		
• Jaune d'œuf	pièce	1		
• Eau	/	0,050		
• Sucre semoule	kg	0,025		
CRÈME CITRON				
• Beurre	kg	0,100		
• Jaunes d'œuf	pièce	2		
• Sucre semoule	kg	0,150		
• Jus de citron	/	0,150		
• Œufs entiers	pièce	2		
• Maïzena	kg	0,020		
• Zeste de citron	pièce	1		
MERINGUE				
• Sel	kg	PM		
• Sucre semoule	kg	0,120		
• Blancs d'œuf	pièce	2		
Coût matières pour 8 couverts	 en €		
Coût matières pour 1 couvert	 en €		
Durée moyenne de préparation (sans les cuissons)				

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1 - MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

2 - CONFECTIONNER LA PÂTE À FONCER

3 - PRÉPARER L'APPAREIL

- Porter à ébullition 0,050 kg de sucre et le jus de citron.
- Dans une calotte, travailler 2 œufs, 2 jaunes et 0,100 kg de sucre.
- Ajouter la maïzena, verser le jus de citron et porter à ébullition en remuant.
- Débarrasser dans une calotte pour refroidir et incorporer 0,100 kg de beurre en parcelles et les zestes blanchis et hachés.

4 - FONCER LA TARTE ET LA CUIRE À BLANC

5 - GARNIR LA TARTE AVEC LA CRÈME AU CITRON

6 - RECOUVRIR DE MERINGUE ET GLACER VIVEMENT SOUS LA SALAMANDRE

7 - PRÉSENTER AVEC UN CARTON ET UNE DENTELLE

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

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2006

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

N° Sujet : **4**

Coefficient:
14

Folio
3 / 11

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

FRUITS ET LÉGUMES :

Ail
 Oignon
 Carotte
 Thym – Laurier
 Persil
 Champignon de Paris
 Épinards frais
 Citron
 Échalote
 Poireau
 Poivron rouge
 Poivron vert
 Aneth
 Céleri branche
 Haricots verts
 Petits pois
 Ananas

BOUCHERIE – VOLAILLE :

Poitrine de porc
 Palette
 Langues de porc salées
 Barde fine
 Poitrine ½ sel
 Crépine
 Canette
 Foie de canard
 Poulet
 Chorizo

POISSONNERIE :

Sole filet
 Chair de saumon
 Crevettes bouquet
 Calamar
 Moules
 Filets de merlan

DIVERS :

Cartons pâtisserie ø 25/28
 Dentelle ø 35
 20 minis verrines ou cassolettes ou poêlons

ÉPICERIE :

Maïzena
 Gélatine en feuille
 Huile de colza
 Sel fin
 Sel nitrité
 Épices diverses
 Safran
 Gélatine en poudre ambrée et claire
 Sucre semoule
 Clou de girofle
 Pistache
 Vinaigre blanc
 Farine type 55
 Huile d'olive
 Riz
 Tomates pelées
 Fumet de poisson déshydraté
 Huile
 Moutarde
 Pulco

CRÉMERIE :

Œufs
 Lait écrémé
 Crème fraîche épaisse
 Beurre
 Crème UHT
 Margarine

CAVE :

Madère
 Cognac
 Porto
 Noilly Prat
 Vin blanc sec

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**
 Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2006

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**
 N° Sujet : **4**

Coefficient:
14

Folio
4 / 11