

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 :

- **Énumérer 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**A partir d'une poitrine de porc : **désosser et découper**.A partir d'une palette de porc : **désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée**. Après notation, **utiliser** vos viandes pour la fabrication**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.
 - 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
2007Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**N° Sujet : **07-1606**Coefficient:
14Folio
1 / 10

PRODUCTION

A partir des éléments mis à votre disposition, **réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation boutique ou buffet.**

Chaque fabrication sera déclinée en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit 20 minis contenants).

1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1 :

Canette farcie forestière : produit fini environ 2 kg

1 canette à désosser, farcir façon galantine comprenant un décor intérieur. Une garniture forestière et un gratin.
Présenter sur miroir avec une coupe apparente.
Thème de décor : « l'automne »

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

Saucisson à l'ail : produit fini environ 3 kg

Maigre et gras hachés, assaisonnés, aromatisés à l'ail, poussés en boyau, étuvés et cuit.

3. FABRICATION TRAITEUR :

Ballotins de saumon aux petits légumes,
Sauce émulsionnée froide : 6 personnes

Escalopes de saumon farcies d'une mousseline de poisson aux petits légumes, roulés en petits ballotins (cuits, refroidis), accompagnement : sauce émulsionnée froide.

4. PLAT CUISINÉ :

Navarin d'agneau accompagné de 3 légumes
Tournés : pour 8 personnes

Épaule d'agneau désossée, parée et découpée en morceaux.
Cuisiner en ragoût et accompagner d'une garniture de 3 légumes tournés.

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

Mousse aux fraises : pour 8 personnes

D'après la fiche technique fournie.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2007

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

N° Sujet : **07-1606**

Coefficient:
14

Folio
2 / 10

Fiche technique « dessert »

Mousse aux fraises

DENRÉES POUR 6 À 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
GÉNOISE				
Œufs	Pièces	4		
Sucre	Kg	0.125		
Farine	Kg	0.125		
BAVAROISE				
Fraises	Kg	0.500		
Crème UHT	L	0.5		
Sucre semoule	Kg	0.200		
Gélatine feuilles	P	5		
Citron (jus)	P	1		
Eau	L	0.050		
PRÉSENTATION				
Fraises	Pm			
Kiwi	Pm			
Crème fouettée	Pm			
Menthe	Pm			
Nappage fruits rouges	Kg	0.200		
Coût matières pour 8 couverts				en ¢
Coût matières pour 1 couvert				en ¢

Durée moyenne de préparation
(sans les cuissons)

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- **Mise en place du poste de travail :**
- **Confectionner la génoise :**
Blanchir les œufs avec le sucre « monter au ruban » en chauffant au bain-marie.
Incorporer la farine tamisée.
Emplir les moules graissés et farinés ;
Cuisson : 30 minutes à 180° environ.
- **Monter la crème.**
- **Confectionner l'appareil à bavaroise.**
Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron, le sucre et la gélatine.
Laver, équeuter et réduire les fraises en purée.
Incorporer la crème fouettée.
- **Chemiser le cercle :**
Découper la génoise et imbiber avec le sirop.
- **Façonner la mousse aux fraises :**
Mettre la génoise au fond et autour du cercle, garnir avec l'appareil, napper et décorer.

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

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2007

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

N° Sujet : **07-1606**

Coefficient:
14

Folio
3 / 10

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

Fruits et légumes

Ail : 1 tête
 Carottes : 0.700 kg
 Oignons : 0.500 kg
 Échalote : 0.300 kg
 Persil : ¼ de botte
 Champignons de Paris : 0.500 kg
 Garniture forestière : 0.250 kg
 Courgette : 1 pièce
 Citrons jaunes : 2 pièces
 Girolles : 0.200 kg
 Thym, laurier
 Poireaux : 0.100 kg
 Tomates : 5 pièces
 Oignons grelots : 0.250 kg
 Navets : 0.500 kg
 Pommes de terre B.F. 15 : 0.500 kg
 Trompettes de la mort : 0.100 kg
 Fraises : 0.750 kg
 Kiwis : 2 pièces
 Menthe : ½ botte
 Épinards branches : 0.400 kg

Épicerie

Nappage fruits rouges : 0.600 kg
 Fumet de poisson : 0.100 kg
 Fond de veau : 0.100 kg
 Huile de tournesol : 0.500 l
 Ketchup : Q.S.
 Tabasco : Q.S.
 Sauce anglaise : Q.S.
 Concentré de tomates : Q.S.
 Chocolat couverture : 0.100 kg

Boucherie/volaille

Canette : 1 pièce
 Foie de volaille : 0.100 kg
 Épaule d'agneau désossée : 1 pièce
 Poitrine de porc : 1 pièce
 Poitrine fumée : 0.100 kg
 Palette : 1 pièce

Poissonnerie

Filet de saumon : 0.800 kg
 Filet de merlan : 0.300 kg
 Crevettes décortiquées : 0.200 kg
 Moules de bouchot : 0.500 kg

Crémèrie

Crème liquide : 1 L
 Œufs : 15 pièces
 Beurre : 0.500 kg
 Lait : 0.500 L

Cave

Noilly prat : Q.S.
 Cognac : 0.100 l
 Vin blanc : 0.500 l
 Porto rouge : Q.S.
 Whisky : Q.S.

Divers

Fibran Q.S.
 Boyau naturel QS

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2007

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

N° Sujet : **07-1606**

Coefficient:
14

Folio
4 / 10

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	

B.P.Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**
Épreuve : **E1 – Production, présentation, service** N° Sujet : 07-1606Session : **2007**
Folio : **5 / 10**

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 : 07-1606

Session : **2007**
Folio : **6 / 10**

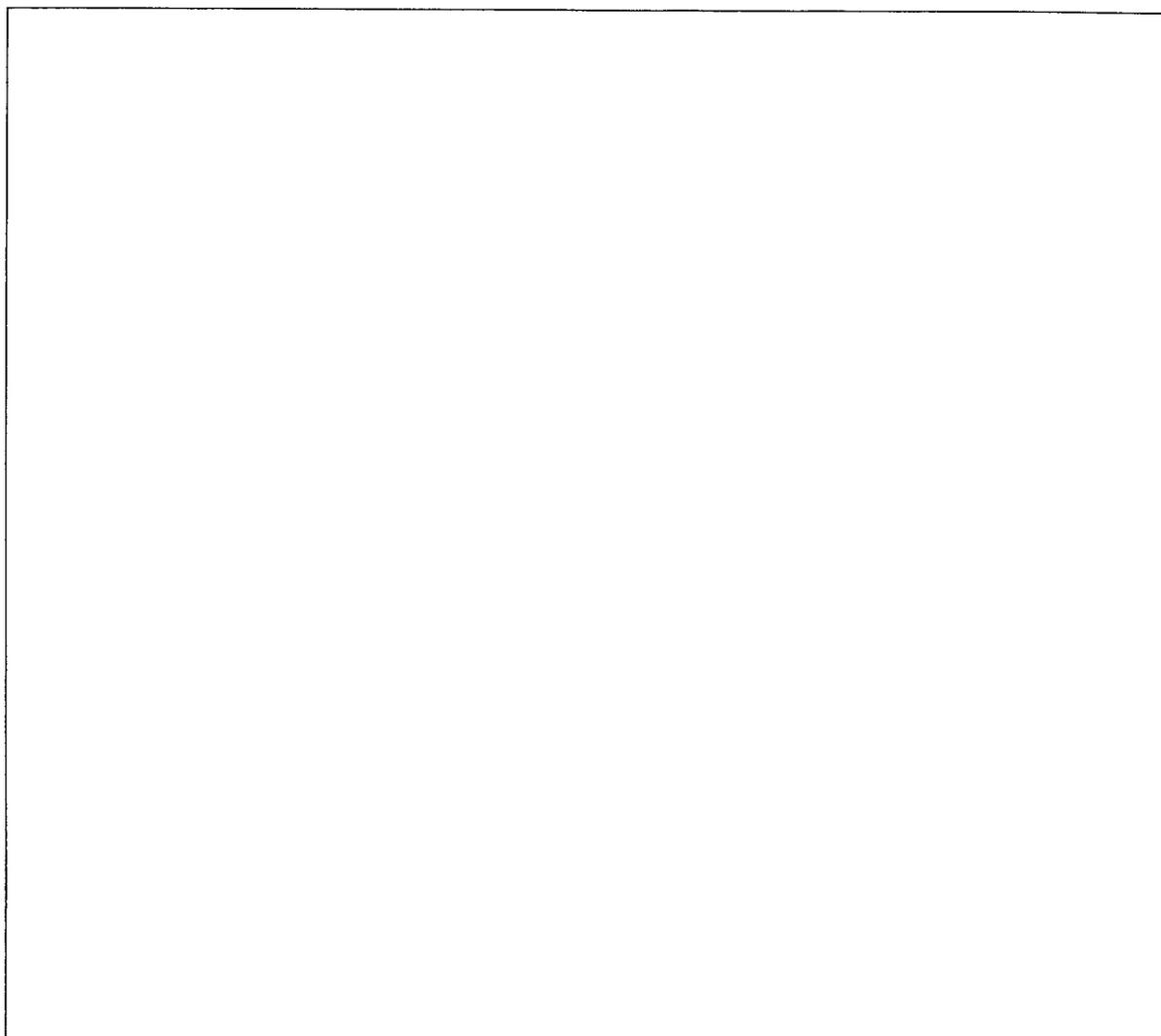
RÉALISATION D'UN CROQUIS**CONSIGNES**

Décor sur plat de buffet ayant pour thème : **l'automne**.

Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes.

Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.

Utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème.

**B.P.**Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
14 heuresSession
2007Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**N° Sujet : **07-1606**Coefficient:
14Folio
10 / 10