

CORRIGE

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 - LES MATIÈRES PREMIÈRES : (15 points)

MATIÈRES PREMIÈRES	ALTÉRATIONS POSSIBLES	CONSIGNES DE STOCKAGE (Température de stockage et DLC après ouverture)
Lait	Acidification, lait caillé	0-4° 24h après ouverture
Beurre, margarine	Rancissement	0-4° abri de l'air lumière etc...
Crème fraîche	Acidification, altération microbiologique	0-4° après ouverture 24h après ouverture consommation
Huile végétale	Rancissement	Température ambiante, abri de l'air lumière etc...
Ovoproduits en brick	Altération microbiologique	0-4° 24h après ouverture

QUESTION 2 - LES FABRICATIONS : (16 points)

2.1 - Défaut de coloration : (4 points)

2.1.1 - (2 points)

- Matière première : manque de fraîcheur : la myoglobine perd la capacité à fixer l'azote du nitrite.
Viande DFD : difficulté d'osmose pH élevé
- Salaison : erreur de formulation de la saumure (pesée...) : manque de nitrite
mauvaise osmose : mauvaise injection durée d'immersion trop courte
...

2.1.2 - (2 points)

- Manque de fraîcheur : cahier des charges fournisseur, contrôle arrivée matière première...
- Viande DFD : cahier des charges fournisseur...
- Erreur de formulation de la saumure (pesée...) : densimètre
- Mauvaise osmose : personnel qualifié, contrôles, malaxage sous vide, formations...

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2007

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **05-1604**

Coefficient:
4

Folio
1 / 4

2.2 - Défaut de tenue de tranche : (4 points)

2.2.1 - (2 points)

- Matière première : manque de fraîcheur : l'actine myosine perdent leur pouvoir émulsifiant
Viande PSE : difficulté d'osmose solubilisation difficile actine myosine
- Technique : mauvais parage, mauvais moulage, cuisson insuffisante, mauvais refroidissement...

2.2.2 - (2 points)

- Manque de fraîcheur : cahier des charges fournisseur, contrôle arrivée matière première...
Viande PSE : cahier des charges fournisseur, polyphosphates... malaxage sous vide
- Techniques : contrôles des étapes, respect des techniques, formations...

2.3 - Les animaux de la boucherie : (8 points)

Boeuf	Veau	Mouton	Mode de cuisson
Rumsteck			Griller Sauter
	Quasi		Braiser Poêler
		Gigot	Rôtir
		Collier	Ragoût
Gîte gîte			Pocher départ à froid
	Côtes Premières		Sauter
Aiguillette baronne			Braiser
	Tendron		Ragoût

3 - LES PRODUITS DE CHARCUTERIE : (15 points)

3.1 - Les produits secs : (10 points)

- la tenue de tranche (5 points)
Croissance bactérienne flore lactique donc acidification et dénaturation coagulation des protéines émulsifiantes (salino-solubles : actine myosine), accélération du séchage
- la conservation (5 points)
Baisse du pH et de l'Aw (acidification dessiccation concentration en sel)

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2006

Épreuve : E2 – U21 Technologie Professionnelle

N° Sujet : 05-1604

Coefficient:
4

Folio
2 / 4

3.2 - **Utilisation des polyphosphates : (5 points)**

3.2.1 - (3 points)

0,5 % en P 205. Pouvoir émulsifiant.

3.2.2 - (2 points)

- Jambon cuit supérieur sans os,
- Les produits à base de tête,
- Les produits à base d'intestins (andouilles, andouillettes),
- Les quenelles,
- Le corned-beef,
- Le bœuf en gelée
- Le foie gras

4 - **LES FABRICATIONS : (23 points)**

4.1 - (16 points)

Voir la fiche technique de fabrication d'une terrine de lièvre de 2 kg en annexe

4.2 - (4 points)

Contrôle vétérinaire, registre à remplir ou suivi informatique (origine, poids, date, transformation...)

Respect des périodes de chasse

4.3 - (3 points)

Attendrissement conservation flaveur...

5 - **LES VIANDES : (11 points)**

5.1 - (8 points)

Si anesthésie insuffisante : souffrance, viande dure sèche et sombre, risque pour le personnel... Remise en stabulation obligatoire pour calmer l'animal.

Si anesthésie trop violente : pétéchies etc...

5.2 - (3 points)

Échaudage, épilation (grattage...) brûlage, douchage, éviscération, inspection vétérinaire, fente, classement des carcasses, pesée, refroidissement rapide (ressuage) et stockage au froid.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2007

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **05-1604**

Coefficient:
4

Folio
3 / 4

ANNEXE

Bon d'économat	Phases techniques
Matières premières Q U	<i>Progression du travail</i>
<p><u>Préparation de la marinade (pour 1 kg de lièvre)</u></p> <p><i>* Éléments de composition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Oignons 30 g - Échalotes 15 g - Ail 3 g - Carottes 40 g - Vin rouge 20 g - Clou de girofle 1 - Coriandre 0,5 g - Céleri 10 g - Queue de persil 10 - Poivre en grains 3 g - Laurier, Thym - Genièvre 1 baie <p><u>Préparation de la terrine de lièvre</u></p> <p><i>* Éléments de composition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Viande de lièvre 700 g - Poitrine hachage et /ou gorge de porc parée 1,200 kg <p>Nota : la présence minimale de 20 % de maigre et/ou de foie de l'espèce considérée est ainsi respectée, pour pouvoir faire mention du lièvre, à la vente.</p> <p><u>Assaisonnement pour les 2 kg</u></p> <p><i>* Proportions</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel nitrité 36 g - Poivre noir moulu 4 g - Muscade 1 g - Épices fines 1 g - Oignons 20 g - Rhum 30 g - Liants poly phosphates 4 g - 2 œufs 100 g - Garniture aromatique : bouquet garni, échalotes, carottes. - Gelée, barde crépine ... 	<p><i>Préparation des viandes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réserver les râbles de lièvre bien dénervés, ainsi que les beaux morceaux de cuisses, coupés en dès - Ajouter les parures de lièvres à la gorge de porc - Couper le veau en dès - Conserver et assaisonner le foie et le sang - Mettre l'ensemble en salaison avec la garniture aromatique et une partie du rhum - Recouvrir de marinade les râbles dénervés et les beaux morceaux - Laisser mariner pendant 12 à 24 heures - Réserver la marinade qui servira à la confection du fond <p><i>Fabrication de la terrine</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Passer au hachoir (plaque de 2 mm) la gorge et les parures, ainsi que le foie et les oignons - Passer au mélangeur en incorporant le sang, les œufs, les poly phosphates et 40 g de marinade, puis les dès de veau - Mettre les filets au centre, remplir la terrine et recouvrir d'une crépine - Procéder à la cuisson de manière à obtenir +75°C environ, à cœur - Après cuisson, vider la terrine de son jus et remplir avec le fond de lièvre

B.P.

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2007

Épreuve : E2 – U21 Technologie Professionnelle

N° Sujet : 05-1604

Coefficient:
4

Folio
4 / 4