



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C BCH BIS
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	2/4

PHASE 2

DÉSOSSAGE

- les désossages de veau et d'agneau sont réalisés au périoste (à blanc),
- le degré d'ossification est pris en compte pour celui de bœuf,
- aucune incision profonde dans les muscles,
- quelques incisions superficielles sont tolérées.

SÉPARATION

- elle respecte le cloisonnement naturel des muscles et/ou les coupes traditionnelles,
- le tissu conjonctif sert de guide et reste entier,
- les muscles ou groupe de muscles restent dans leur intégrité.

PARAGE

- crosse, cartilages, éclats d'os, souillures, tendrons et grosses cloisons sont enlevés,
- le périoste selon son épaisseur et une épaisseur de graisse sont préservés.

ÉPLUCHAGE

- l'ensemble du tissu conjonctif est enlevé,
- la surface du muscle est nette,
- les épépluchures sont dépourvues de tissus musculaires.

FICELAGE

- la tenue générale et la tension de la ficelle sont correctes,
- les nœuds sont alignés et fiables,
- les intervalles entre les bracelets sont réguliers. .

HABILLAGE

- il sous entend qu'aient été correctement réalisées les opérations de :
 - étirage... assurer l'intégrité de la volaille,
 - flambage... éliminer les plumes résiduelles, les duvets,
 - vidage et parage... gratter les résidus du parage, assurer la qualité d'éviscération, préserver la qualité hygiénique (bile, gésier).

PRÉSENTATION

- l'ensemble est harmonieux et mis en valeur,
- l'alternance des viandes doit être respectée conformément à une implantation type,
- les coupes doivent être visibles,
- la décoration utilise des produits comestibles préalablement lavés (légumes, fruits...) et/ou des sculptures de barde,
- la présentation à l'assiette équilibrée, la viande mise en valeur et les proportions respectées.

DÉGUSTATION

- degré de cuisson et assaisonnement sont satisfaisants,
- l'équilibre de saveurs est respecté.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C BCH BIS
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	3/4

NOM DU JURY :

P	Points possibles	COMPÉTENCE	POINTS OBTENUS					
			N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	
H A S E 1	10	Concevoir l'organisation du travail						
	07	Réaliser la fiche technique						
	03	Respecter, Modifier et Justifier la fiche d'organisation						
/ 20			pts					
P H A S E 2	07	DÉSOSSER	3	BŒUF				
			2	VEAU				
			2	AGNEAU				
				VOLAILLE				
				ABAT				
	04	SÉPARER	2	BŒUF				
			2	VEAU				
				AGNEAU				
				VOLAILLE				
				ABAT				
	08	PARER HABILLER ÉPLUCHER	2	BŒUF				
			2	VEAU				
			1	AGNEAU				
			2	VOLAILLE				
			1	ABAT				
	08	FICELER	2	BŒUF				
3			VEAU					
2			AGNEAU					
1			VOLAILLE					
			ABAT					
14	SERVICE DÉTAIL	6	BŒUF					
		4	VEAU					
		2	AGNEAU					
			VOLAILLE					
		2	ABAT					
/ 60	06	PRÉSENTER PIÈCES PRÉPARÉES						
	03	FABRIQUER LE PLAT CUISINÉ						
	02	PRÉSENTER LE PLAT CUISINÉ						
	04	TEST DÉGUSTATION						
	04	HYGIÈNE - SÉCURITÉ						

TOTAL

/ 80

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie		MAL TS C BCH BIS	
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillelet :	4/4

FICHE D'AIDE À LA NOTATION

EXEMPLE DE POINTS ACCORDÉS	TRÈS SATISFAISANT	SATISFAISANT	INSUFFISANT	NON RÉALISÉ
1	1	0.75	0.25	0
2	2	1.5	0.5	0
3	3	2	1	0
4	4	3	1	0
5	5	3 à 4	1 à 2	0
6	6	4	2	0

PROPOSITIONS DE BARÈME POUR LES PESÉES EN FONCTION DES ÉCARTS DE POIDS

PIÈCES INDIVIDUELLES (- 200 g)		PIÈCES COLLECTIVES (+ 200 g)	
De 0 à 10 g	note maximum	De 0 à 50 g	note maximum
De 11 à 20 g	abattement 20 %	De 55 à 100 g	abattement 20 %
De 21 à 30 g	abattement 40 %	De 101 à 150 g	abattement 40 %
De 31 à 40 g	abattement 60 %	De 151 à 250 g	abattement 60 %
de 41 à 50 g	abattement 80 %	de 251 à 350 g	abattement 80 %
+ de 50 g	abattement 100 %	+ de 350 g	abattement 100 %

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C BCH
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie		Feuillet : 1/1

Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

(Ces indications sont données au candidat lors de sa convocation à l'examen)

ATTENTION !

Le port de chaussures de type « Basket ou Tennis » est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

Tenue professionnelle neutre

- chaussures ou bottes professionnelles,
- veste ou blouse blanche,
- tablier tissu,
- calot.

Matériel de sécurité

- tablier à mailles,
- gant à mailles.

Matériel individuel

- couteaux (à désosser, à éplucher...). Prévoir matériel MRS.
- feuille, scie,
- ficelle.

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		MAL TS C BCH
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparation centre d'Examen	Feuillet 1/1
(ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)	Préciser la quantité par candidat
<u>VIANDES :</u>	
➤ Basse côte de boeuf.....	1 U
➤ Milieu de train de boeuf	1 U
➤ Cuisseau de veau.....	1 U
➤ Épaule d'agneau	1 U
➤ Canette effilée	1 U
➤ Cœur de génisse	1 U
➤ Barde.....	1 Kg
<u>LÉGUMES, FRUITS ASSAISONNEMENTS :</u>	
➤ Ail	1 tête
➤ Aubergine	0.150 Kg
➤ Beurre	0.200 Kg
➤ Citron.....	0.100 Kg
➤ Carotte.....	0.100 Kg
➤ Champignon de Paris	0.300 Kg
➤ Concentré de tomates	0.080 Kg
➤ Courgette.....	0.150 Kg
➤ Farine	0.100 Kg
➤ Feuilles de laurier séchées	QS
➤ Fond brun de veau	1 L
➤ Huile d'arachide.....	0.1 L
➤ Oignon grelot.....	0.150 Kg
➤ Oignon jaune	0.200 Kg
➤ Persil	¼ botte
➤ Poivron jaune	0.150 Kg
➤ Poivron vert	0.150 Kg
➤ Sel, poivre, muscade	QS
➤ Vin blanc	0.1 L
➤ Tomate	0.150 Kg
➤ Tomate cerise.....	0.100 Kg
➤ Thym	QS
➤ Vert de poireau.....	0.100 Kg
➤ Pomme de terre.....	1.2 Kg
<u>MATÉRIEL :</u>	
➤ Table individuelle de travail	1
➤ Table MRS	1
➤ Rolls de ficelle	1
➤ Poste de cuisson (foyer, cocotte...) avec matériel	1
➤ Plat de décoration (rôti braiser)	1
➤ Assiette de présentation (plat cuisiné)	1
➤ Papier sulfurisé.....	QS
➤ Piques à brochette.....	6 U