



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)
<b>Corrigé</b>		<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>	MAL TS C BCH BIS
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	1/4

## CRITÈRES D'ÉVALUATION : aide aux membres du jury

### PHASE 1

#### **Fiche d'organisation :**

- attente d'un descriptif technique chronologique,
- intégrer le facteur temps (début d'épreuve, durée approximative de travail de chaque viande, pause s'il y a, fin d'épreuve...)

**Volontairement, un minimum d'informations techniques sont données, tout en permettant d'orienter le candidat sur le contenu des opérations intermédiaires à réaliser.**

**La volonté des concepteurs est de MESURER LA CAPACITÉ DE RÉFLEXION, D'ANALYSE, ET DE GESTION DE LA MATIÈRE PAR LE CANDIDAT.**

**Exemple non contractuel de conception des documents de travail à transporter par rapport au sujet :**

**8 h 00** : Début de l'épreuve    **14 h 30** : fin de l'épreuve  
concevoir la fiche d'organisation et la fiche technique de fabrication.

#### ***Bœuf***

- Désosser le globe hanche,
- Séparer les muscles,
- Éplucher la tranche...

#### **Fiche technique de fabrication**

- attente d'un bon d'économat quantifié,
- attente d'une progression logique de fabrication avec des phases techniques précis.

**Exemple non contractuel :**

#### ***Bon d'économat***

MG ..... 100 g  
Carottes ..... 400 g  
Sel ..... Q.S  
Etc.

#### ***Progression technique***

- braiser le morceau,
- etc.

**REMARQUE IMPORTANTE : il n'appartient pas au jury d'intervenir dans la phase 1.  
Le candidat gère ses 6 h 30 d'épreuve, réparties entre les 2 phases.**

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
<b>Corrigé</b>		<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>	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 épluchures 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)
<b>Corrigé</b>		<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>	MAL TS C BCH BIS
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 H 30	Feuillet : 3/4	

**NOM DU JURY :**

P H A S E	Points possibles	COMPÉTENCE	POINTS OBTENUS				
			N°1	N°2	N°3	N°4	N°5
1  / 20	10	Concevoir l'organisation du travail					
	07	Réaliser la fiche technique					
	03	Respecter, Modifier et Justifier la fiche d'organisation pts					
2  / 60	09	DÉSOSSER	4	BŒUF			
			3	VEAU			
			2	AGNEAU			
				VOLAILLE			
				ABAT			
	05	SÉPARER	3	BŒUF			
			2	VEAU			
				AGNEAU			
				VOLAILLE			
				ABAT			
	10	PARER HABILLER ÉPLUCHER	3	BŒUF			
			2	VEAU			
			2	AGNEAU			
			2	VOLAILLE			
			1	ABAT			
07	FICELER	2	BŒUF				
		2	VEAU				
		2	AGNEAU				
		1	VOLAILLE				
			ABAT				
10	SERVICE DÉTAIL	3	BŒUF				
		3	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**

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

<u>PIÈCES INDIVIDUELLES (- 200 g)</u>		<u>PIÈCES COLLECTIVES (+ 200 g)</u>	
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)
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> 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.

<b>Toutes académies</b>	<b>Session 2009</b>	Code(s) examen(s)
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b>		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 <b>1/1</b>
(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
<b><u>VIANDES</u></b>	
➤ BCUH	1 u
➤ Basse simple de veau	1 u
➤ Épaule d'agneau avec os	1 u
➤ Cœur de gros bovin	1 u
➤ Poulet effilé	1 u
➤ Barde	1 kg
<b><u>LÉGUMES, FRUITS, ASSAISONNEMENTS</u></b>	
➤ Ail	½ tête
➤ Aubergine	1 u
➤ Courgette	1 u
➤ Bouquet garni	1 u
➤ Carottes	200 gr
➤ Poivron jaune	1 u
➤ Poivron rouge	1 u
➤ Poivron vert	1 u
➤ Tomates cerise	100 gr
➤ Tomates	3 u
➤ Persil	1 botte
➤ Poireau	2 u
➤ Oignon	200 gr
➤ Citron	2 u
➤ Orange	1 u
➤ Œuf	1 u
➤ Céleri branche	50 gr
➤ Beurre	100 gr
➤ Crème double (40 % matière grasse)	0,200 l
➤ Fond blanc de veau lié	0,500 l
➤ Farine T 45	100 gr
➤ Clous de girofle	Qs
➤ Sel	Qs
➤ Poivre	Qs
➤ Riz long	200 gr
<b><u>MATÉRIEL :</u></b>	
➤ Table individuelle de travail	1
➤ Rolls de ficelle	1
➤ Poste de cuisson (foyer, cocotte...) avec matériel	1
➤ Plat de décoration (paupiettes)	1
➤ Plat de présentation (navarin d'agneau accompagné de pommes de terre)	2
➤ Papier sulfurisé	2