



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 MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT BIS
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie -Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 1/5	

EXIGENCES ATTENDUES
Document à remettre exclusivement au jury

❖ Rédaction d'une fiche technique	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de la technologie professionnelle. • Informations suffisantes. • Netteté, clarté.
❖ Créativité	<ul style="list-style-type: none"> • Originalité. • Innovation respectant les règles professionnelles et le goût.
❖ Prévion des besoins en matière 1 ^{ère}	<ul style="list-style-type: none"> • Demande de toutes les denrées nécessaires. • Définition claire et professionnelle des unités d'achat. • Demande de quantités logiques. • Appellation conforme des produits.
❖ Planification du travail	<ul style="list-style-type: none"> • Équilibre du temps. • Enchaînement logique. • Présentation claire, soignée et exploitable.
❖ Maîtrise des techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Parfaite maîtrise des gestes et techniques de base. • Rapidité et précision. • Présentation claire, soignée et exploitable.
❖ Hygiène et sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène corporelle et vestimentaire. • Propreté des postes. • Respect des règles de sécurité.
❖ Distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des horaires imposés. • Dressage conforme aux normes professionnelles

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

Matériel Outillage Documents à apporter par le candidat

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

VÊTEMENT DE TRAVAIL

- 2 vestes blanches (type traiteur)
- 1 paire de chaussures de travail blanche
- 1 pantalon pied de poule
- 2 tabliers

- 
- 1 crayon
 - 1 stylo noir
 - 2 stabilos

PETIT MATÉRIEL PROFESSIONNEL (dans une mallette avec le nom et prénom fermant à clé)

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 grande fourchette à 2 dents
- 1 raclette Maryse
- 1 corne
- 1 paire de ciseaux à poisson
- 1 couteau à dent
- 1 éminceur
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau d'office
- 1 couteau à filet de sole
- 1 couteau à talon
- 1 couteau à découper
- 1 couteau économe
- 1 couteau cannelé
- 2 poches jetables
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 pinceau
- 1 aiguille à brider
- 1 fouet
- 1 thermo-sonde
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 boîte emporte pièce
- 1 spatule
- 1 palette inox
- 1 fusil

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

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparation Centre d'Examen	Feuillet 1/2
Préciser la quantité par candidat	(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.)

1 cutter ou 1 robot coupe R5

1 plat inox ovale ou 1 miroir de 40 cm sur 60 cm

1 plat rectangulaire

1 plat creux

1 saucière

3 grandes assiettes

2 napperons

1 table pour la présentation du buffet + nappage papier

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

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparation Centre d'Examen	Feuillet 2/2
Préciser la quantité par candidat (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.)	

BON D'ÉCONOMAT

DENRÉES	U	Qté	DENRÉES	U	Qté
BOUCHERIE			ASSAISONNEMENT		
Carré d'agneau à 8 côtes	pièce	1	Sel nitrité	kg	pm
Gorge de porc hachée fraîche	kg	0,200	Sel fin	kg	pm
Maigre de porc	kg	0,200	Sucre	kg	pm
			Poivre	kg	pm
			Piment de cayenne	kg	pm
			Muscade	kg	pm
VOLAILE ou POISSONS			CAVE		
Caille fraîche	pièce	3	Cognac	l	pm
Étrille	kg	0,250	Madère	l	pm
			Vin blanc	l	0,500
FRUITS et LÉGUMES			ÉCONOMAT		
Ail	kg	0,010	Farine	kg	0,300
Aubergine	pièce	1	Fond de volaille, veau, poisson PAI	kg	pm
Carotte	kg	0,500	Concentré de tomate	kg	0,050
Cerfeuil	botte	1/4	Huile arachide	l	0,100
Citron	pièce	1	Huile d'olive	l	pm
Champignon de Paris	kg	0,100	Chapelure	kg	pm
Échalote	kg	0,150	Gelée claire	kg	pm
Estragon	botte	1/4	Gélatine en feuille	pièce	pm
Oignon	kg	0,100			
Persil	botte	1/2	CRÉMERIE		
Poireau	kg	0,100	Beurre	kg	0,250
Pomme de terre Bintje	kg	0,600	Crème UHT	l	pm
Tomate moyenne	kg	1	Œuf	pièce	6
Thym	botte	pm	Lait	l	1
Laurier	botte	pm	Pâte à foncer	kg	0,250
			MATÉRIEL		
DÉCOR			Assiette	pièce	3
Courgette petite	pièce	1	Plat de présentation ou miroir	pièce	2
Carambole	pièce	1	Plat creux	pièce	1
Physalis	pièce	2	Napperon	pièce	1
Tomate cerise	kg	0,100	Piques en bois	pièce	pm
Radis	botte	1/4	Moule ou barquette (diamètre 5 cm) A croustade	pièce	6
			Papier sulfurisé, aluminium, film		pm