

Ce document a été numérisé par le <u>CRDP de Montpellier</u> 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 académi	es		Session 200)9	Code(s) examen(s)						
Corrigé	Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION										
Épreuve : E1C1.l		BIS									
Coefficient: 4		Durée : 6 heures 30	Feuillet:	1/5							

EXIGENCES ATTENDUES Document à remettre exclusivement au jury

*	Rédaction d'une fiche technique	 Utilisation de la technologie professionnelle. Informations suffisantes.
·		Netteté, clarté.
*	Créativité	Originalité.
		Innovation respectant les règles professionnelles et le goût.
		Demande de toutes les denrées nécessaires.
	Drávicion dos bassins en metière	Définition claire et professionnelle des unités d'achat.
*	Prévision des besoins en matière 1 ^{ère}	Démande de quantités logiques.
		Appellation conforme des produits.
		Équilibre du temps.
*	Planification du travail	Enchaînement logique.
		Présentation claire, soignée et exploitable.
		Parfaite maîtrise des gestes et techniques de base.
*	Maîtrise des techniques	Rapidité et précision.
		Présentation claire, soignée et exploitable.
		Hygiène corporelle et vestimentaire.
*	Hygiène et sécurité	Propreté des postes.
		Respect des règles de sécurité.
	Dietaihutien	Respect des horaires imposés.
*	Distribution	Dressage conforme aux normes professionnelles

Toutes académies			Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCA	ALAURÉAT PROFESSIONNEL	MÉTIERS DE L'ALIN	MENTATION	MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13	Techniques de fabrication - Option	: Charcuterie-Traiteur	• (2)	BIS
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet: 2/5		

Nom du jury : Signature :	
3 .ga.a. 5 .	

	[Coemic	iciit .			Duree .	o neules 30	Ti edille	σι.	2/3	A	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		
Nom Sign	du ju ature	ry : :								A	R			
					GRILL	E DE CO	NCEPTION, ORGAN	ISATI	ON (JURY	/ DE T	RAVA	IL	
	TE	FICHE FICHE D'ORGANISAT TECHNIQUE CONCEPTION A B					BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL C	0	RGANI PRAT	IQUE	N			OBSERVATIONS PAR CANDIDAT
Numéro du candidat	Respect des proportions	Rédaction précise des phases techniques	TOTAL	Planification correcte des phases	TOTAL Evaluation correcte dans le temps		TOTAL Prévision des besoins en matière d'œuvre	Organisation correcte	Respect de la fiche d'organisation	Justification des modifications	TOTAL	TOTAL (A+B+C+D)	TOTAL GÉNÉRAL /8	
	/20	/20	/40	/20	/20	/40	/20	/20	/20	/20	/60	/160	/20	
						8								
						7								

Toutes académies			Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCA	ALAURÉAT PROFESSIONNEL	MÉTIERS DE L'AL	IMENTATION	MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13	Techniques de fabrication - Optior	: Charcuterie-Traiteur	• 6	BIS
Coefficient: 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet: 3/5		

Nom du jury :		
Signature :		

		Coe	rticier	nt : 4				שטו	ree : 6	s neu	res 3	U		Feuille	et :	3/5				
	m du ji Inature															1		50,		
					(GRILL	E DE	E NO	TAT	ION I	DU J	URY I	DE TR	ANSF	FORM	ATIC)N E	T RÉALIS	ATION	
	PRO	DUIT	CHAI A	RCUT	IER		PLAT	CUIS	UISINÉ PÂTISSERIE CHARCUTIÈRE OU PRODUIT TRAITEUR							TOT	AL	TOTAL GÉNÉRAL		ATIONS PAR NDIDAT
_			/80					B /80)	o i koi	C /80			A+B- /24		/8	CAI	NDIDAT
Numero du candidat	Désosser et trier les cailles	Mettre au sel et en marinade	Monter et cuire les ballottines	Respecter l'hygiène et la sécurité	TOTAL/80	Préparer le carré en cuisson	Cuire le carré, confectionner le jus	Réaliser la garniture	Respecter l'hygiène et la sécurité	TOTAL /80	Préparer l'appareil à gnocchi	Cuire les gnocchi et les croustades	Confectionner la sauce Américaine	Respecter l'hygiène et la sécurité	TOTAL/ 80					
	/20	/20	/20	/20		/20	/20	/20	/20		/20	/20	/20	/20		/24	0	/30		
								*												
								/												
							<i>y</i>													

Toutes académies			Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCA	ALAURÉAT PROFESSIONNEL	MÉTIERS DE L'ALIN	MENTATION	MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13	BIS			
Coefficient: 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet: 4/5		

Nom du jury : Signature :	

		Coen	ICIEIII	4				Duit	56 . 0	Heur	es 30			reuille	5 ι.	4/3		
Nom Sign	n du jur nature :	y:														X	2	
	GRILLE DE NOTATION DU JURY DE DÉ													EGUS	STAT	ION ET	PRÉSENTA	ATION
	PROD	DUIT (CHAR A	CUTI	ER		PLAT	CUIS	INÉ							TOTAL	TOTAL GÉNÉRAL	OBSERVATIONS PAR CANDIDAT
7			/80				B /80				20), 4000					A+B+C /240	/8	CANDIDAT
Numéro du candidat ———	Présentation des ballottines sur plat	Présentation à l'assiette	Coupe du produit	Goût	TOTAL/80	Présentation à l'assiette	Présentation du plat	Dégustation et cuisson du carré	Dégustation (de la garniture)	TOTAL /80	Présentation à l'assiette	Présentation du plat	Goût du produit	Montage (créativité)	TOTAL/80			
	/20	/20	/20	/20		/20	/20	/20	/20		/20	/20	/20	/20		/240	/30	
								7										
						A												
						0												

Toutes académies				Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé BACC	ALAURÉAT PROFESSIONNE	L MÉTIERS DE L	'ALIMI	ENTATION	MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13	Techniques de fabrication - Option	on : Charcuterie-Trai	teur	. 0	BIS
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet:	5/5		

BAC PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION OPTION CHARCUTERIE TRAITEUR Epreuve :E1C1.U13 REPORT GÉNÉRAL DE TOUTES LES GRILLES DE NOTATION

Numéro du candidat	CONCEPTION ORGANISATION Jury de travail Épreuve écrite	FABRICATION RÉALISATION Jury de travail Épreuve pratique	DÉGUSTATION PRÉSENTATION Des produits	TOTAL
	/20	/30	/30	/80
	20			

Toutes académies Sess	ion 2009 Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TO COLIT
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie	-Traiteur Feuillet 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 canneleur
- 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 : Charcute	rie-Traiteur	

Matiè	Feuillet	
Pre	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		
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	MAL TS C CHT	
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traite	eur	

Matière d'œuvre Matériel Outillage		Feuillet
Préparation Centre d'Examen		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
				V .	
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
VOLAILLE ou POISSONS					
Caille fraîche	pièce	3	CAVE		
Étrille	kg	0,250	Cognac		pm
		P	Madère		pm
			Vin blanc		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	Ĭ	0,100
Citron	pièce	1	Huile d'olive		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	Ī	pm
Tomate moyenne	kg	1	Œuf	pièce	6
Thym	botte	pm	Lait		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