



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.
❖ Prévision 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		MAL TS C CHT
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		
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 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		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	Feuille 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

3 grandes assiettes + napperon

1 plat rectangulaire ou miroir 40X40

1 plat rond diamètre 40 cm

1 plat sabot

1 plat ovale creux

6 terrines en aluminium de 0,200 kg

6 mini cassolettes rondes 6 cm environ

1 table pour la présentation du buffet + nappage papier

1 saucière

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER 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 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
<u>BOUCHERIE</u>			<u>ASSAISONNEMENT</u>		
Poitrine de porc triée ou gorge	KG	0.500	Sel nitrité	/	PM
Maigre de porc	KG	0.200	Poivre blanc pulvérisé	/	PM
Barde fine	KG	0.100	Muscade râpée	/	PM
Crépine	KG	0.100	Epices composées	/	PM
Epaule d'agneau sans os	KG	0.800	Sucre semoule	/	PM
Jambon cuit	KG	0.200	Sel fin	/	PM
			Gros sel	/	PM
			Epices Colombo	/	PM
<u>VOLAILE ou POISSONS</u>			<u>CAVE</u>		
Coquelet PAC	PIÈCE	1	Madère	L	0.200
Foie de volaille	KG	0.100	Vin blanc	L	0.200
<u>FRUITS et LÉGUMES</u>			<u>ECONOMAT</u>		
Aubergine	PIECE	1/4	Gelée claire PAI	KG	PM
Echalote	KG	0.050	Clou de girofle	/	PM
Ail	KG	0.020	Huile d'arachide et olive	L	PM
Thym	BOTTE	PM	Poivre en grains	/	PM
Laurier	BOTTE	PM	Lait de coco	KG	0.400
Carotte	KG	0.200	Raisins de Corinthe	KG	0.020
Champignon de Paris	KG	0.100	Ananas boîte	KG	0.100
Courgette	KG	0.100	Amandes effilées	KG	0.010
Fenouil bulbe	PIÈCE	1	Riz long	KG	0.200
Poivron jaune	PIÈCE	1/2	Olives noires dénoyautées	KG	0.050
Poivron rouge	PIÈCE	1/2	Anchois à l'huile	KG	0.030
Poivron vert	PIÈCE	1/2	Tomates confites	KG	0.150
Radis rond	BOTTE	1/4	Tomates concassées	KG	0.500
Poireau	KG	0.300			
Tomate garniture	KG	0.500			
Tomate cerise	PIÈCE	8			
Oignon	KG	0.200			
Banane	PIÈCE	1	<u>MATERIEL</u>		
Pomme Golden	PIÈCE	1	Terrine alu de 0.2 kg	PIÈCE	6
Physalis	PIÈCE	3	Plat rond de 40 cm	PIÈCE	1
			Cassolette ronde de 6 cm	PIÈCE	6
			Assiette	PIÈCE	3
			Napperon	PIÈCE	2
<u>CREMERIE</u>			Plat rectangulaire ou miroir 40X40	PIÈCE	1
Beurre	KG	0.200	Plat sabot	PIÈCE	1
Gruyère râpé	KG	0.100	Plat ovale creux	PIÈCE	1
Mozzarella	KG	0.100			
Œuf entier	PIÈCE	3			
Pâte à pizza	KG	0.500			