



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.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BCH
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/3

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

PHASE 1

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous, il vous est demandé d'établir :

1. Une fiche d'organisation. (Annexe 1)
2. Une fiche technique du plat cuisiné. (Annexe 2)

PHASE 2

BŒUF : à partir d'une basse côte :

- désosser,
- séparer et éplucher le persillé,
- couper 5 biftecks réguliers de 130 grammes dans le persillé,
- préparer et ficeler un rôti à braiser de 1,3 kg.

à partir d'un milieu de train:

- préparer 2 côtes de bœuf commercialisables et de poids identiques.

VEAU : à partir d'un cuisseau :

- désosser le cuisseau (sauf le jarret),
- séparer la noix de veau et le jarret,
- préparer et présenter un rôti de veau commercialisable dans la noix, estimer son poids,
- couper 4 osso bucco de poids identiques dans le jarret.

AGNEAU : à partir d'une épaule :

- désosser l'épaule,
- préparer et ficeler l'épaule en vue d'une cuisson à "rôtir".

VOLAILLE : à partir d'une canette effilée :

- habiller la canette,
- brider la canette.

ABATS : à partir d'un cœur de génisse :

- parer le cœur,
- préparer 6 brochettes de cœur de 160 grammes pièce.

PLAT CUISINÉ :

- confectionner les osso bucco Marengo, servis avec un accompagnement de pommes de terre pour 4 personnes.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE :

- présenter sur table l'ensemble des produits préparés pour la vente,
- décorer le rôti de bœuf à braiser, présenter sur plat,
- présenter l'assiette pour la dégustation.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			MAL TS C BCH
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 3/3	

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PRODUIT :			
BON D'ÉCONOMAT			PHASES TECHNIQUES DE FABRICATION
Éléments	Unité	Quantité	Progression du travail
Viande 4 Osso bucco	Kg	1	<ol style="list-style-type: none"> <u>Préparer la garniture aromatique :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Éplucher, laver et ciseler les oignons - Confectionner le bouquet garni - Éplucher, laver et écraser les gousses d'ail <u>Marquer le veau Marengo en cuisson :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Fariner puis rissoler les osso bucco - Ajouter les oignons et faire suer sans coloration - Ajouter le vin blanc et laisser réduire - Ajouter le concentré de tomate, le fond brun et porter à ébullition - Assaisonner, ajouter l'ail et le bouquet garni - Cuire doucement à couvert au four à 200°C pendant 1H10 environ <u>Préparer les pommes de terre</u> <ul style="list-style-type: none"> - Éplucher et laver les pommes de terre - Réserver dans l'eau <u>Préparer la garniture Marengo</u> <ul style="list-style-type: none"> - Éplucher, laver les oignons grelots, glacer à brun - Éplucher, laver et émincer les champignons de Paris, faire sauter au beurre <u>Cuire les pommes de terre</u> (selon choix de cuisson du candidat) <u>Terminer l'osso bucco Marengo</u> <ul style="list-style-type: none"> - Réserver la viande - Vérifier, rectifier l'assaisonnement et l'onctuosité de la sauce - Filtrer la sauce sur la viande - Ajouter la garniture Marengo - Laisser mijoter quelques minutes <u>Présenter</u> <ul style="list-style-type: none"> - Une part d'osso bucco Marengo sur assiette avec sa garniture de pommes de terre
Garniture aromatique Oignons	Kg	0.15	
Bouquet garni	U	1	
Ail	Gousse	3	
Élément de cuisson Fond brun de veau	L	1.2	
Epicerie Vin blanc	L	0.05	
Farine	Kg	0.05	
Beurre	Kg	0.04	
Huile d'arachide	L	0.05	
Garniture Marengo Champignons de Paris	Kg	0.15	
Oignons grelots	Kg	0.15	
Accompagnement Pommes de terre	Kg	1	
Assaisonnement Sel fin	Kg	QS	
Poivre gris	Kg	QS	

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 :	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 l'ailon,
- Séparer les muscles,
- Éplucher l'aiguillette baronne...

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.**