



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 :	1/4

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)
3. Une fiche matière d'œuvre, matériel outillage. (Annexe 3)

PHASE 2

BŒUF : à partir d'un BCUH de gros bovin :

- désosser le globe et la hanche,
- séparer et éplucher le rond de gîte noix,
- séparer la tranche,
- préparer et ficeler (ficelles arrêtées) un rosbif de 1,200 kg dans la partie la plus grosse du rond de tranche,
- couper 4 biftecks réguliers dans le rond de gîte noix.

VEAU : à partir d'une basse simple :

- désosser l'ensemble collier/ bas de carré,
- couper et ficeler le bas de carré en rôti,
- découper des morceaux de veau dans le collier en vue de réaliser une blanquette pour 4 personnes.

AGNEAU : à partir d'une épaule avec os :

- préparer une épaule sans os pour la vente,
- estimer le poids de l'épaule ficelée (ficelles arrêtées).

ABATS : à partir d'un cœur de gros bovin :

- préparer le cœur prêt à la vente,
- couper trois tranches régulières.

VOLAILLE : à partir d'un poulet effilé :

- habiller et brider le poulet.

PLAT CUISINÉ :

À partir des morceaux de veau détaillés au préalable, confectionner une blanquette servie avec du riz pour quatre personnes.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE :

- présenter sur table l'ensemble des produits préparés pour la vente,
- décorer une pièce au choix sur plat,
- présenter à l'assiette pour la dégustation.

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 :	3/4

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
<p style="font-size: 2em; opacity: 0.3; transform: rotate(-45deg);">CRDP de l'académie de Montpellier</p>			

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 :	4/4

ANNEXE 3

MATIÈRE D'ŒUVRE MATÉRIEL ET OUTILLAGE	Quantité par candidat
<u>VIANDES</u>	
- 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
- Bardes	1 kg
<u>LÉGUMES, FRUITS, ASSAISONNEMENTS</u>	
- 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
<u>MATÉRIEL</u>	
- Table individuelle de travail	1
- Rolls de ficelles à rôtis	1
- Poste de cuisson avec matériel	1
- Plat de décoration	2
- Assiette de présentation	1