



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 MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/8

Vous disposez d'un temps global de 6 h 30 pour cette sous épreuve qui comporte 2 phases :

- **Une phase de conception – organisation sous forme écrite.**
- **Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.**

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

TECHNIQUE CHARCUTERIE - TRAITEUR

Appel des candidats	7 h 45	Installation du candidat
Début de l'épreuve	8 h 00	Distribution du sujet
	Transformation - réalisation	
Arrêt de l'épreuve	12 h 30	
	Pause déjeuner : REPAS (coupure obligatoire d'une heure)	
Reprise de l'épreuve (suite)	13 h 30	
	Transformation – réalisation	
Fin de l'épreuve	15 h 30	Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

- NB :**
- **Tout questionnement particulier est à diriger vers le président du jury.**
 - **Le carnet personnel de recettes est autorisé.**
 - **L'utilisation de la calculatrice est autorisée selon la réglementation en vigueur.**

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuille : 2/8	

ÉPREUVE DE CONCEPTION - ORGANISATION

ÉPREUVE ÉCRITE

À partir des photocopiés :

1. *Indiquer toutes les phases techniques de vos fabrications.*
2. *Rédiger votre fiche d'organisation (utiliser le plus possible le vocabulaire technique).*
3. *Remplir le bon d'économat par fabrication.*
4. *Rédiger la fiche technique de **trois ballottines de cailles de 250 g chacune.***

Pièces jointes :

1. ***Une fiche pour les phases techniques (feuille 5/8).***
2. ***Une fiche (organisation du travail) (feuille 6/8).***
3. ***Une fiche technique vierge (feuille 7/8).***
4. ***Le bon d'économat général (feuille 8/8).***

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/8

À PARTIR DES ÉLÉMENTS MIS À VOTRE DISPOSITION, RÉALISER :

1° FABRICATION CHARCUTIÈRE

Réaliser **3 ballotines de cailles de 250 g.**

Chaque ballotine est présentée, décorée et glacée, après découpage en deux.

- a) Présenter une ½ ballotine sur assiette.
- b) Les 5 autres sur plat fourni par le centre.

2° PLAT CUISINÉ

Cuisiner un **carré d'agneau rôti (4 personnes)**

Garniture : pommes "Château", tomates provençales

- a) Présenter une part sur assiette.
- b) Présenter les 3 autres parts sur plat fourni.

3° PÂTISSERIE - CHARCUTERIE

Confectionner des **gnocchis (pâte à chou)**

"Sauce américaine" pour 4 personnes.

- a) Présenter une part sur assiette.
- b) Présenter dans 6 petites croustades.

4° PRÉSENTATION

Sous forme d'un buffet.

5° DÉGUSTATION DES PRODUITS

Une portion de chaque produit est réservée.

(Respecter les conditions d'envoi)

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	4/8

BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

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
VOLAILLE 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

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 5/8	

PHASES TECHNIQUES DES FABRICATIONS
(Épreuve de conception, organisation).

N° DU CANDIDAT :

NOTE : /20

P H A S E S	FABRICATION 1	P H A S E S	FABRICATION 2	P H A S E S	FABRICATION 3
	<ul style="list-style-type: none"> • Charcutière • 		<ul style="list-style-type: none"> • Plat cuisiné • 		<ul style="list-style-type: none"> • Pâtisserie charcutière •
1		1		1	
2		2		2	
3		3		3	
4		4		4	
5		5		5	
6		6		6	
7	SE REPORTER À LA	7		7	
8		8		8	
9	FICHE TECHNIQUE	9		9	
10		10		10	
11	Feuillet 7/8	11		11	
12		12		12	
13		13		13	
14		14		14	
15		15		15	
16		16		16	
17		17		17	
18		18		18	

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 6/8	

N° DU CANDIDAT :	FICHE D'ORGANISATION	NOTE : /20
-------------------------	-----------------------------	-------------------

↓ ordre	ORGANISATION (dans un ordre logique)					
	Progression	Evaluation dans le temps	Fabrications			Modifications éventuelles du candidat
			1	2	3	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION			MAL TS C CHT
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : Charcuterie-Traiteur			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feillet : 7/8	

N° DU CANDIDAT :

NOTE : /20

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
BON D'ÉCONOMAT			PRODUIT :
ÉLÉMENTS	Unité	Quantités	PHASES TECHNIQUES
<p style="text-align: center; opacity: 0.3; font-size: 2em; transform: rotate(-30deg);">CRDP de l'académie de Montpellier</p>			

