



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen 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.

**1<sup>ère</sup> PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION**

**2 heures**

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée .
- Fiche technique « dessert »
- Matière d'œuvre disponible
- Phases techniques (2 pages)
- Fiches d'organisation (2 pages)
- Bon d'économat général
- Feuille de croquis de décor

D'après les pages « Production demandée » et « Matière d'œuvre disponible », vous devez :

- **Énumérer les phases techniques** par produit (folios 5 et 6).
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (folios 7 et 8).
  - Utiliser le vocabulaire technique professionnel.
  - Matérialiser par **des croix** le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits (folio 9).
- **Présenter le croquis** (folio 10) en noir et blanc du décor de la pièce principale du buffet (fabrication n°1) sur le thème :

**LA CAMPAGNE**

**2<sup>ème</sup> PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC**

**30 minutes**

- A partir d'une poitrine de porc : **désosser et découper**.
- A partir d'une palette de porc : **désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée**. Après notation, **utiliser** vos viandes pour la fabrication.

**3<sup>ème</sup> PARTIE : PRODUCTION PRÉSENTATION, SERVICE (hors nettoyage) 11 heures 30**

- **Réaliser les productions** sur deux jours.
  - Votre organisation sera évaluée d'après votre « fiche d'organisation » et votre « bon d'économat ». **Vous pouvez les modifier**. Dans ce cas, **justifiez** vos choix dans la colonne « modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
  - Une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Présenter un buffet** composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés.
- **Servir un produit** à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> ..... Code spécialité : .....	Durée : <b>14 heures</b>	Session <b>2009</b>
Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b> ..... N° sujet : <b>09 -9999</b> .....		Coefficient: <b>14</b>	Folio <b>1/10</b>

# PRODUCTION DEMANDÉE

- ✓ À partir des éléments mis à votre disposition, réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation boutique ou buffet.
- ✓ Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation.
- ✓ Chaque fabrication sera déclinée en 4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur (soit 20 minis contenants).

**1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1  
(pièce principale)**

Lapin farci avec décor interne (1.500 kg env.)  
Présentation sur miroir en respectant le thème

Lapin désossé, farce à base de porc avec marquants et gratin.  
Cuisson au choix (rôtir, vapeur...).

**2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :**

Pieds farcis cuits pour 6 personnes  
(2 pièces par personne)  
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Préparation à base de pied et groin de porc, échalotes... enrobée d'une farce fine et crépine.

**3. FABRICATION TRAITEUR :**

Quenelle de poisson, sauce armoricaine pour 6 personnes  
Présentation en plat sabot avec langoustines

La pâte à quenelles est réalisée à partir de filet de merlan, de panade...

**4. PLAT CUISINÉ :**

Filet de canard au vinaigre de framboises, légumes tournés pour 6 personnes  
Dressage :  
1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)  
le reste en barquettes.

Filet de canard, cuisson rosé, sauce brune contenant une gastrique.  
Le magret est accompagné de légumes tournés et glacés.

**5. PÂTISSERIE TRAITEUR :**

Tarte Tatin pour 6 personnes  
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert folio 3/10

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2009**

Épreuve : E1 - Production, présentation, service

N° sujet : 09 -9999.....

Coefficient:  
**14**

Folio  
**2/10**



## MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Poitrine de porc	1 pièce
Palette de porc	1 pièce
Lapin	1 pièce
Pieds de porc crus	3 pièces
½ têtes de porc crues	2 pièces
Crépine	0.300 kg
Filets de canard	3 pièces
Gras dur	0.200 kg

POISSONNERIE	Quantité
Filets de merlan sans peau	0.250 kg
Étrilles	0.350 kg
Langoustines	6 pièces

LÉGUMES ET FRUITS	Quantité
Échalotes	0.300 kg
Persil plat	½ botte
Champignons de Paris	0.300 kg
Carottes	1 kg
Courgettes	0.500 kg
Navets blancs	0.500 kg
Pommes de terre charlotte	0.500 kg
Céleri branche	0.100 kg
Poireaux	0.100 kg
Oignons	0.400 kg
Ail	0.050 kg
Pommes golden	1.5 kg
Tomates	0.200 kg

ÉPICERIE	Quantité
Farine	
Sucre semoule	
Concentré de tomates	
Gélatine feuilles	
Gélatine en poudre	
Fumet de poissons déshydraté	
Fond de volailles déshydratés	
Jus de porc	
Huile de tournesol	0.200 l
Gelée ambrée	
Pistache mondée	0.100 kg
Vinaigre de framboises	0.100 l
Vinaigre	
Sucre glace	

CRÉMERIE	Quantité
Œufs	12 pièces
Beurre	0.500 kg
Margarine feuilletage	0.250 kg
Crème UHT	½ l
Lait UHT	1 l

CAVE	Quantité
Vin blanc sec	½ l
Cognac	0.100 l
Porto rouge	0.100 l

DIVERS	Quantité
Panier des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen	

DIVERS	Quantité

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité : .....

Durée :  
14 heures

Session  
2009

Épreuve : E1 – Production, présentation, service.....

N° sujet : 09 -9999.....

Coefficient:  
14

Folio  
4/10

CANDIDAT N°:

NOTE :

/ 20

**PHASES TECHNIQUES** (page 1)

P H A S E S	Fabrication charcutière n° 1 .....	P H A S E S	Fabrication charcutière n° 2 .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**.....

Code spécialité : .....

Durée :  
14 heuresSession  
2009Épreuve : **E1 - Production, présentation, service**.....

N° sujet : 09 -9999.....

Coefficient:  
14Folio  
5/10

## PHASES TECHNIQUES (page 2)

P H A S E S	Fabrication traiteur n° 3  .....	P H A S E S	Fabrication n° 4 Plat cuisiné  .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

*La fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques*

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> ..... Code spécialité : .....	Durée : <b>14 heures</b>	Session <b>2009</b>
Épreuve : E1 – Production, présentation, service.....		Coefficient: <b>14</b>	Folio <b>6/10</b>
		N° sujet : 09 -9999.....	









**RÉALISATION D'UN CROQUIS****CONSIGNES**

Décor sur plat de buffet ayant pour thème « La campagne ».

- Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes.
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.
- Utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème.

CRDP de l'académie de Caen

**B.P.**Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**.....  
Code spécialité : .....Durée :  
**14 heures**Session  
**2009**Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**.....  
N° sujet : .....09 - 9999.....Coefficient:  
**14**Folio  
**10/10**