



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.

# CORRIGÉ INDICATIF

Le jury appréciera la pertinence des réponses proposées par le candidat

## 1. QUALITÉ DES VIANDES (10 points)

1.1 Citer les différents états du muscle après l'abattage. **2 points**

Les états de la viandes sont : l'état pantelant, l'état rigide, l'état rassis, état de putréfaction

1.2 Expliquer l'importance du ressuage pour la qualité sanitaire des ½ carcasses commercialisées. **3 points**

Cette étape permet un refroidissement rapide les ½ carcasses : 7°C à cœur max. après 24 h. La viande perd un peu d'eau (3% en moyenne). Cela permet une meilleure conservation des qualités sanitaires pour la viande commercialisée.

1.3 Expliquer les conséquences liées à l'utilisation d'une viande exsudative pour réaliser des pièces cuites sur la qualité finale. **3 points**

- Mauvais pouvoir de rétention d'eau et coloration pâle (perte à la cuisson)
- A la cuisson les pertes sont importantes
- Perte de saveur car perte de jus

1.4 Indiquer la zone de pH idéale d'une viande pour réaliser des pièces cuites. **2 points**

PH compris entre 5.6 et 6.2

## 2. HACHAGE ET CUTTERAGE DES VIANDES (12 points)

2.1. Préciser pour chaque matériel

- un avantage spécifique lié à leur utilisation
- une précaution à respecter pour une bonne utilisation.

Justifier vos réponses.

**10 points**

### Pour un hachoir :

Avantages :

- Choix de hachage gras/maigre avec différente grosseur plus facile : on peut séparer le gras et le maigre.
- Le grain est régulier et continu : pas de variation de puissance entre le début et la fin de l'opération...

Précautions :

- Plus la grille est fine et plus le produit risque de « farcir » : T° la viande entre 0 et 2°...
- Le hachoir endommage beaucoup plus la matière du fait du passage forcé par les trous de la grille : choix de gras ferme, qualité des viandes ...

BP

Spécialité : ...**CHARCUTIER TRAITEUR**...**CORRIGÉ**

Durée :  
2 heures

Session  
2009

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 08-1626

Coefficient:  
4

Folio  
1/5

### Pour un cutter :

#### Avantages :

- La vitesse de rotation et le nombre de couteaux entraînent une durée de travail donc un échauffement plus faible de la mée.
- Choix des couteaux : l'affûtage des couteaux et la forme de ceux-ci doivent limiter le temps d'application et éviter l'échauffement.

#### Précautions :

- Variation de la T° pendant le cutterage selon les fabrications : le niveau de remplissage de la cuve a une influence sur la température.
- Réglages précis : l'écartement entre la cuve et le couteau doit être le plus faible possible (1,5 à 1 mm).

### **2.2. Proposer deux fabrications pour chaque matériel**

**2 points**

Hachoir : Les diverses saucisses...

Cutter : Les émulsions de viande...

## **3. LES ADDITIFS / LES INGREDIENTS (12.5 points)**

### **3.1. Expliquer la notion d'additif et justifier leur utilisation.**

**3 points**

Un additif est une substance ajoutée en petite quantité à une denrée alimentaire dans un but technique, organoleptique, nutritionnel. Il se caractérise par une codification particulière : lettre E suivi d'un chiffre représentant une famille.

### **3.2. Justifier l'incorporation d'acide ascorbique dans une fabrication à base de viande pour les produits de salaison cuits.**

**3 points**

Grâce à son pouvoir réducteur ou anti-oxydant, il favorise la formation de la couleur et la stabilité de la salaison. Dans le code des usages cet additif est présenté en Q.S.

### **3.3. Justifier l'intérêt du code des usages en charcuterie**

**2 points**

Il permet aux professionnels de connaître pour les produits les règles de dénomination et de fabrication des produits, les critères organoleptiques à respecter et les dosages des ingrédients, additifs compris.

### **3.4. Indiquer la composition du sel nitrite**

**2 points**

Mélange de sel fin ordinaire séché et fin additionné de nitrite de sodium pur a raison de 0.6 % à 1 %

### **3.5. Préciser les différents rôles du sel nitrité dans les fabrications de charcuterie.**

**2.5 points**

- ✓ Action sur le goût
- ✓ Action sur les protéines salino solubles
- ✓ Action sur la conservation
- ✓ Action sur le P.R.E
- ✓ Action sur la couleur rosée des salaisons

BP

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGÉ**

Durée :  
2 heures

Session  
2009

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 08-1626

Coefficient:  
4

Folio  
2/5

#### 4. LA FICHE DE FABRICATION (16 points)

##### 4.1. Corriger les erreurs de ce bon d'économat et expliquer leurs conséquences 6 points

Erreurs	Conséquences	Correction à apporter
Le produit est trop maigre	Produit trop sec	Augmenter la quantité de gras (gorge, poitrine)
Le produit contient trop de gratin	Produit trop fort en parfum	Diviser par 2 la proportion de farce à gratin
Le produit contient trop de sel nitrité	Produit trop salé	Mettre en 15 et 18 gr/kg de mée

##### 4.2. Compléter les phases techniques

10 points

- ✓ Après avoir désossé et trié la viande de canard et de porc, la couper en lèches.
- ✓ Passer au cutter les éléments de la farce (gorge, poitrine) qui seront préalablement hachés au broyeur.
- ✓ Ajouter successivement les œufs, la crème, le fumet de canard réduit.
- ✓ Mélanger la farce fine avec les lèches, compléter avec l'assaisonnement, ajouter l'alcool et les pistaches, incorporer la farce à gratin.
- ✓ Étaler un torchon, disposer la peau de canard à plat, façonner avec la préparation, rouler en forme cylindrique, ficeler.
- ✓ Cuire au bouillon dans un jus porté à ébullition ramené à 90°C pour l'immersion. Régler à 80°C cuire à cœur entre 72° et 75°C, régler dans le jus de cuisson et refroidir le plus rapidement possible.
- ✓ Le repos en chambre froide est d'un minimum de 24 heures.

#### 5. LA CUISSON SOUS-VIDE (12 points)

##### 5.1. Préciser les avantages de la cuisson sous-vide

3 points

- ✓ Faciliter l'organisation, gain de temps, mise en place à l'avance
- ✓ Cuire séparément les différents éléments du plat (viandes, sauce, ils sont assemblés pour former le plat complet
- ✓ Faciliter la gestion de l'hygiène (emploi de P.A.I)

##### 5.2. Indiquer les précautions à prendre afin de mener au mieux la cuisson s/vide.

4 points

Avant la mise s/ vide	Pendant la mise s/vide	Après cuisson
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Choix du sac et utilisation</li> <li>✓ Produit froid</li> <li>✓ Règles d'hygiène</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Règles d'hygiène</li> <li>✓ Vérifications des soudures</li> <li>✓ Rétractation du sac</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Refroidissement rapide</li> <li>✓ étiquetage</li> <li>✓ conditionnement</li> </ul>

BP

Spécialité : ...**CHARCUTIER TRAITEUR**...**CORRIGÉ**

Durée :  
2 heures

Session  
2009

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 08-1626

Coefficient:  
4

Folio  
3/5

**5.3. Citer les mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette de produit conservé sous-vide.** **5 points**

- ✓ Identité du responsable
- ✓ Identification du produit
- ✓ Poids ou portions
- ✓ Date de cuisson
- ✓ DLC

**6. LE TRAITEUR (17.5 points)**

**6.1. Réponse à l'appréciation des jurys**

**2.5 points**

- Indiquer la masse moyenne de sauce :** 5 à 10 cl.
- Indiquer la masse globale de garniture :** 150 g à 200g
- Masse moyenne de chaque garniture :**
- Légumes verts : 50 g
  - Féculents : 100g
  - Flan : 50g

**6.2.**

**Justifier ce choix.**

**3 points**

- ✓ Gestion plus facile du stock
- ✓ Réchauffage possible en fonction des besoins au moment de la vente à emporter
- ✓ Respect plus facile de la réglementation (en chaud maintenir 2 h et jeter les invendus).

**6.3. Compléter le tableau ci-dessous avec la sauce appropriée**

**6 points**

Viandes ou poissons	Sauces	Sauces proposées
Filet de bœuf	Sauce béarnaise	Sauce béarnaise Sauce bigarade Sauce cocktail Sauce grand veneur Sauce hollandaise Sauce piquante
Langue de bœuf	Sauce piquante	
Terrine 3 couleurs (merlan, brocolis, carottes) en froid	Sauce cocktail	
Râble de lièvre	Sauce grand veneur	
Cuisse de canard poêlé	Sauce bigarade	
Paupiette aux 2 saumons (avec saumon fumé) en chaud	Sauce hollandaise	

**BP**

**Spécialité : ...CHARCUTIER TRAITEUR... CORRIGÉ**

**Durée :  
2 heures**

**Session  
2009**

**Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle**

**Coefficient:  
4**

**Folio  
4/5**

N° Sujet : 08-1626

6.4. Rédiger la fiche technique de la sauce bigarade.

6 points

Techniques de fabrication de la sauce bigarade
<b>Mise en place :</b> Préparer l'ensemble de ces éléments et matériel
<b>Préparation des légumes :</b> Eplucher, laver et tailler les différents légumes
<b>Confectionner la sauce :</b> Suer la garniture aromatique, déglacé, mouiller avec le fond brun ou fond de poêlage, cuire à frémissement, dégraisser et écumer régulièrement
<b>Préparer la gastrique</b> Confectionner un caramel blond avec un sucre et de vinaigre de vin, déglacer avec le jus de deux oranges et ajouter à la sauce
<b>Cuisson de la sauce</b> Laisser cuire 15 minutes à frémissement et passer au chinois
<b>Après cuisson</b> Rectifier l'assaisonnement et parfumer au curaçao Refroidir rapidement

CRDP de l'académie de Caen

BP

Spécialité : ...CHARCUTIER TRAITEUR...CORRIGÉ

Durée :  
2 heures

Session  
2009

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle  
.....N° Sujet : 08-1626

Coefficient:  
4

Folio  
5/5