



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.

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci-dessous son numéro de table

## B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Durée : 2 heures

Centre d'écrit .....

Session : 2009.

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

## B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Session : 2009

N° de sujet 08-1626

Folio : 1/9

réservé à

En qualité de charcutier-traiteur, vous êtes conscient de l'importance de la matière première achetée. Votre clientèle, soucieuse de sa santé, exige aussi des produits savoureux, accompagnés d'une belle présentation, faciles à réchauffer et à servir. Vous souhaitez développer la vente de produits à emporter, à consommation directe ou différée.

### 1. QUALITÉ DES VIANDES

Le muscle subit plusieurs transformations à partir du moment où l'animal a été abattu. Ces transformations commencent dès la mort de l'animal et se poursuivent dans les chambres froides de ressuage.

#### 1.1 Citer les différents états du muscle après l'abattage.

.....  
.....  
.....  
.....

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

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

2/9

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

## **2. HACHAGE ET CUTTERAGE DES VIANDES**

Vous disposez d'un hachoir équipé d'un jeu de 5 grilles : 2 - 3 - 6 - 8 - 14 mm et d'un cutter à cuve fixe. Ces deux matériels sont utilisés dans votre entreprise selon les fabrications.

**2.1. Préciser pour chaque matériel**

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

Justifier vos réponses.

**Pour un hachoir :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

3/9

**Pour un cutter :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

### **3. LES ADDITIFS / LES INGREDIENTS**

Votre clientèle vous interroge souvent sur les additifs utilisés dans vos fabrications. Utilisés à bon escient et dans le respect de la réglementation, ces additifs ne constituent pas un risque pour la santé.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

4/9

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**3.4. Indiquer la composition du sel nitrité**

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

5/9

#### 4. LA FICHE DE FABRICATION

Votre ballottine de canard aux pistaches présente un jour un défaut de fabrication. Vous vérifiez les pesées réalisées par votre apprenti.

Pour 10 kg de produit final

ingrédients	quantité	unité
Lêches de canard	3,500	kg
Lêches de porc	2,500	kg
Gorge de porc	0,500	kg
Poitrine de porc	1,000	kg
Farce à gratin	2,000	kg
Crème U.H.T	0,200	kg
Fumet canard réduit	0,200	kg
Oeufs	0,200	kg
Bardes fines et/ou peau de canard	QS	
Assaisonnement et ingrédients ajoutés	quantité	unité
Sel nitrité	280	g
Poivre gris	20	g
Épices	10	g
Poly phosphates	20	g
Alcool	QS	
Pistache	300	g

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

Erreurs	Conséquences	Corrections à apporter

Ne rien écrire

dans la partie barrée

6/9

**4.2. Indiquer dans le tableau les phases techniques**

Progression technique	Points critiques
Cuisson : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mode de cuisson : .....</li><li>▪ Température de cuisson : .....</li><li>▪ Température à cœur : .....</li></ul>	
Refroidissement :	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

7/9

## 5. LA CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est un mode de cuisson qui s'utilise plus particulièrement pour la cuisson des viandes et des produits à base de viande ou de poisson.... Il fonctionne selon le principe de la cuisine d'assemblage.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

Avant la mise sous vide	Pendant la mise sous vide	Après cuisson
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓

### 5.3. Citer les mentions obligatoires qui doivent figurer sur une étiquette de produit conservé sous vide.

- .....

- .....

- .....

- .....

- .....



Ne rien écrire

dans la partie barrée

9/9

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

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

**6.4. Rédiger dans un ordre chronologique les techniques pour confectionner la sauce bigarade.**

Techniques de fabrication de la sauce bigarade
<b>Mise en place</b> ..... .....
<b>Préparation des légumes</b> ..... ..... ..... .....
<b>Confection de la sauce</b> ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>Préparation de la gastrique</b> ..... ..... ..... .....
<b>Cuisson de la sauce</b> ..... .....
<b>Après cuisson</b> ..... .....