



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BEP Alimentation Charcutier Traiteur

Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 5 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 15 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 20 points)

		Note / 20
<u>BEP</u> 40 points : 2	

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (5 points)

1 – Le vocabulaire professionnel

(2,5 points)

Retrouver ou définir les mots et verbes professionnels « charcutiers » suivants :

<u>LECHES</u>	Filets de viande (porc, volaille, gibier, ..) dégraissés, dénervés et taillés régulièrement avant d'être incorporés à la farce de la galantine. Lorsqu'ils sont taillés en cubes (ou autre) ils peuvent porter le nom de marquants.
<u>ROSACE</u>	Assemblage de forme géométrique, positionné au centre de la galantine, pour en améliorer la présentation. Souvent réalisé à base de farce et de barde. Peut être remplacé par un petit rouleau de foie gras.
<u>FARCE à GRATIN</u>	Mélange fait de foies de volailles, d'échalotes hachées, de champignons, sauter dans une matière grasse, flamber ... La préparation, réduite en farce, servant à renforcer le goût des farces à galantines et terrines.
<u>MARINER</u>	Mettre les viandes (macérer) en mélange avec des alcools, légumes, condiments, dans le but de les parfumer et les attendrir
<u>PRE SALER</u>	Saler les viandes (au sel ordinaire et / ou sel nitré) les heures précédant la fabrication pour leur donner du goût et fixer leur pigmentation.

2 Définir un plan de nettoyage

(0,5 points)

Le plan de nettoyage indique les surfaces à traiter, la fréquence des opérations ainsi que les produits à utiliser et leur dilution

2.1 Associer locaux et fréquences de nettoyage :

(2points)

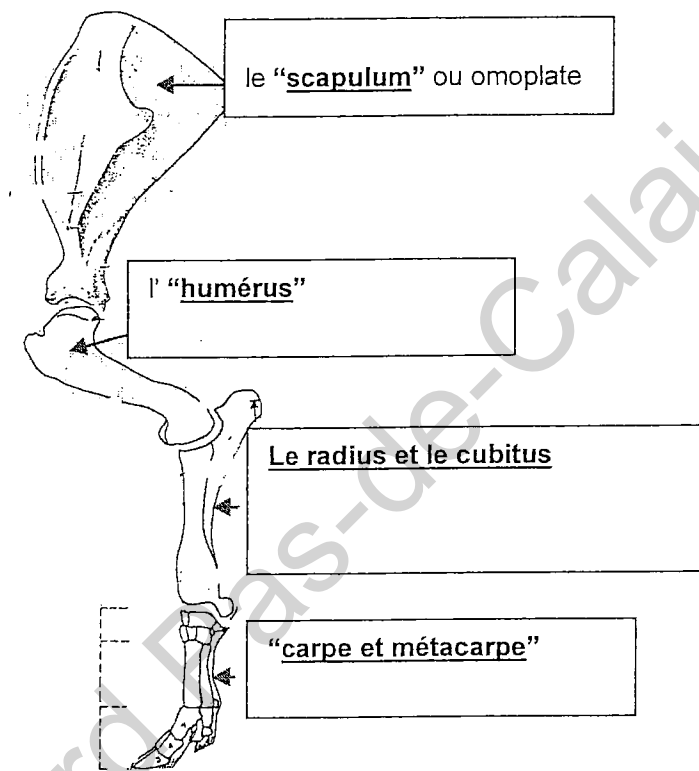
- plan de travail 1
- poste de lavage des mains 2
- hottes aspirantes 3
- plafonds (préparations froides) 4

FREQUENCES	LOCAUX	
Une fois par semaine		
Après chaque utilisation		
Une fois par mois		
Tous les jours ou à la fin de chaque service		

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (15 points)

3 – Les viandes et abats du porc

3.1 Citer le nom des os composant le membre antérieur du porc. (5 points)



3.2 Identifier les abats blancs et les abats rouges. (2,5 points)

Les abats	Abats rouges	Abats blancs
Le cœur	X	
Le chaudin		X
La rate	X	
L'estomac (la panse)		X
Les rognons	X	

3.3 Donner le rôle de l'inspection vétérinaire à l'abattoir.

(2,5 points)

L'inspection vétérinaire a pour rôle de définir si une viande est propre sur le plan sanitaire à la consommation humaine (matérialisé par une estampille à différents endroits de la carcasse)
Après l'examen de l'ensemble, le vétérinaire inspecteur prendra une des trois décisions suivantes :

- L'estampillage
- La consigne
- La saisie

4 – Les volailles

(2 points)

Indiquer le pourcentage minimum de volaille dans un produit de charcuterie.

- Il faut au minimum 20% de chair (abats compris).

5 – Les aromates et les épices

(3 points)

Citer 3 aromates et 3 épices :

(0,5pt par bonne réponse)

Aromates	Epices
<i>Thym, ciboulette, persil, menthe, cerfeuil, basilic, estragon, persil, origan, marjolaine, sarriette, romarin, laurier, vanille,</i>	<i>Curry, 4 épices, piments, cannelle, paprika, muscade, coriandre, carvi, poivre, clous de girofle, gingembre, macis,</i>

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (20 points)

6 – L'étuvage

(4 points)

Le charcutier étuve ses saucissons avant de les cuire.

6-1 Expliquer la méthode de l'étuvage :

Placer les saucissons dans une étuve à une température inférieure à 40°C. (suivant le produit)

6-2 Nommer 3 rôles de l'étuvage sur un saucisson.

- Meilleure adhérence de la mée sur le boyau.
- Formation de la couleur.
- Développement du goût.

7- Les cuissons

Citer 4 modes de cuisson puis donner pour chacun une application.

(4 points)

Modes de cuisson	Application (plat cuisiné)
Rôtir	<i>Poulet rôti</i>
Pocher	<i>Poulet sauce suprême</i>
Sauter	<i>Côte de porc charcutière</i>
Cuire à l'anglaise	<i>Pommes à l'anglaise</i>

8- La fiche technique

Réaliser la fiche technique de la ballotine de pigeon truffée pour 2 kg (12 points)

Annexe 1

Ballottine de pigeon truffée

MATIERES PREMIERES			PROGRESSION
INGREDIENTS	U	quantités	
<u>BASE (suggestion)</u>			<p>Désosser le pigeon Trier la viande de pigeon (farce et lèches) Réaliser un fumet avec la carcasse du pigeon</p> <p>Trier la viande de porc</p> <p>Réserver les lèches (pigeon et porc)</p> <p>Proportionner les composants Pré-saler et mariner les composants</p> <p>Réaliser une farce à gratin Composer damiers et rosaces</p> <p><u>Fabrication / hachage :</u> Peser les compléments d'assaisonnement Réaliser la farce (maigres, gras, gratin, ...) Ajouter les compléments (lèches, truffe,) Reposer 24 heures</p> <p>Façonner les ballottines (cordons, filets, ...) Reposer de nouveau</p> <p><u>Cuisson :</u> Choisir son mode de cuisson : Au bouillon : pocher 1 h / kg à 80°</p> <p>Régler après cuisson dans son bouillon Stocker au froid Décorer / glacer pour la commercialisation</p> <p><i>* Certaines actions peuvent être considérées comme facultatives</i></p>
• Pigeon(poids net)	kg	0.400	
• Porc (poitrine/épaule)	kg	1.200	
• Gras tendre	kg	0.300	
• Foies de volaille	kg	0.080	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
• Sel nitrité	gr	36	
• Poivre blanc	gr	5	
• Muscade	gr	2	
• _____	_____	_____	
<u>LIANT</u>			
• œufs et / ou	u	2	
• phosphates	gr	4	
<u>AROMATES</u>			
• Echalote	gr	50	
• Champignon	gr	50	
• Vin blanc	cl	5	
• Armagnac (ou autre)	cl	5	
<u>EMBALLAGE</u>			
• barde	kg	0.500	
• Papier sulfurisé	pm		
• Cordon ou filet	pm		

4 points

2 points

2 points

4 points

CORRIGÉ	Session 2009
BEP ALIMENTATION Option charcutier traiteur	
Epreuve : Technologie professionnelle	Feuille 6 / 6