



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**

**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 MUSIQUE »**

**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> | Durée :<br><b>14 heures</b> | Session<br><b>2010</b> |
| Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b> |   | Coefficient:<br><b>14</b>   | Folio<br><b>1/10</b>   |
| N° sujet : 09 - 1699.....                               |   |                             |                        |

## 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 :

**TERRINE DE FILET DE CANARD A L'ORANGE**  
(1,5 kg) avec décor interne

Pièce principale, présentation sur miroir ou sur plat en respectant le thème.

Mêlée à base de porc et canard, aromatisée à l'orange.

### 2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

**LAPEREAU EN GELEE** (2 kg)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen.

Lapereau cuit dans une gelée agréablement aromatisée.  
Montage en moule.

### 3. FABRICATION TRAITEUR :

**BALLOTINE DE SAUMON**  
**SAUCE ANDALOUSE**

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen  
la sauce étant présentée en saucière

Filet de saumon farci. Prévoir la coupe de 6 médaillons.

Les médaillons seront décorés, glacés et présentés sur plat, accompagnés d'œufs mimosa et de petites tomates garnies de macédoine de légumes.

La sauce d'accompagnement est réalisée à partir de mayonnaise additionnée de purée de tomate et de petits dés de poivrons rouges.

### 4. PLAT CUISINÉ :

**PINTADEAU FARCI AUX CHAMPIGNONS**

Pommes persillées, petites courgettes farcies.

Dressage :

1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)  
le reste en barquette traiteur.

Pour 4 personnes

Pintadeau désossé et agrémenté d'une farce aux champignons forestiers.

Cuisson à votre convenance.

Il sera coupé en parts et accompagné d'une sauce brune, de pommes persillées et de courgettes farcies.

### 5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

**TARTE TATIN**

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen.

Voir fiche technique dessert folio 3/10

|  |   |                             |                        |
|--|---|-----------------------------|------------------------|
| <b>B.P.</b>  | Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> | Durée :<br><b>14 heures</b> | Session<br><b>2010</b> |
| Code spécialité : .....  |   | Coefficients:<br><b>14</b>  | Folio<br><b>2/10</b>   |
| Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b><br>N° sujet : 09 - 1699..... |   |                             |                        |

Fiche technique « dessert »

TARTE TATIN

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

|                               | Unités | Quantités | Prix unitaire | Prix total |
|-------------------------------|--------|-----------|---------------|------------|
| <b><u>GARNITURE</u></b>       |        |           |               |            |
| Pommes golden                 | kg     | 1,5       |               |            |
| Beurre                        | g      | 160       |               |            |
| Sucre en poudre               | g      | 200       |               |            |
| <b><u>PÂTE FEUILLETÉE</u></b> |        |           |               |            |
| Farine                        | g      | 200       |               |            |
| Beurre à feuilletage          | g      | 150       |               |            |
| Sel                           | g      | 4         |               |            |
| <b><u>CREME CHANTILLY</u></b> |        |           |               |            |
| Crème liquide                 | cl     | 20        |               |            |
| Sucre glace                   | g      | 30        |               |            |
| Vanille (extrait)             |        | PM        |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |
|                               |        |           |               |            |

**TECHNIQUE DE RÉALISATION**

Réaliser une pâte feuilletée.

Disposer les quartiers ou les demi pommes dans un sautoir sur le beurre fondu.

Saupoudrer avec le sucre et faire caraméliser légèrement.

Recouvrir avec la pâte feuilletée en bordant bien.

Cuire au four à 180°C en surveillant pendant 30 minutes.

Démouler et envoyer avec la crème fouettée en saucière.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
 Réseau Scérén

|  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
| <b>B.P.</b> Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b><br>Code spécialité : ..... | Durée :<br><b>14 heures</b>  | Session<br><b>2010</b>    |
|  | Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b><br>N° sujet : 09 - 1699..... | Coefficient:<br><b>14</b> |

## MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

| BOUCHERIE / VOLAILLE | Quantité |
|----------------------|----------|
| Palette de porc      | 1 p      |
| Poitrine de porc     | 1 p      |
| Bardes fines         | 0.300 kg |
| Lapin                | 1 p      |
| Pintadeau effilé     | 1 p      |
| Foie de volaille     | 0,100 kg |
| Poitrine fumée       | 0,200 kg |
| Filets de canard     | 2 p      |
| Crépinés             | 1 p      |
| Filet de poulet      | 0.150 kg |

| POISSONNERIE     | Quantité |
|------------------|----------|
| Filet de saumon  | 1,5 kg   |
| Filets de merlan | 0,3 kg   |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |

| LEGUMES ET FRUITS              | Quantité   |
|--------------------------------|------------|
| Carottes                       | 0.4 kg     |
| Champignons de Paris           | 0,4 kg     |
| Courgettes                     | 0,4 kg     |
| Épinards en branche            | 0,2 kg     |
| Poireau                        | 1 p        |
| Petites tomates rondes de 50 g | 8 p        |
| Pommes de terre charlotte      | 1,500 kg   |
| Citron                         | 2 p        |
| Echalote                       | 0,200 kg   |
| Persil                         | ½ botte    |
| Cerfeuil                       | ½ botte    |
| Thym, laurier                  | PM         |
| Aneth                          | ½ botte    |
| Pommes fruits                  | 1,500 kg   |
| Oranges                        | 3 p        |
| Romarin                        | ½ botte    |
| Poivron rouge                  | 1 p        |
| Grosse tomate                  | 4 p        |
| Estragon frais                 | ¼ de botte |
| Oignons                        | 0.200 kg   |

| EPICERIE              | Quantité |
|-----------------------|----------|
| Extrait de vanille    | PM       |
| Feuilles de gélatine  | PM       |
| Sucre semoule         | PM       |
| Poivre blanc          | PM       |
| Muscade               | PM       |
| Farine                | PM       |
| Fond brun de veau lié | PM       |
| Gelée claire          | PM       |
| Huile d'olive         | 0.200 l  |
| Huile de tournesol    | 0.4 00 l |
| Vinaigre              | PM       |
| Moutarde              | 0.100 kg |
| Ketchup               | 0.100 kg |
| Pain de mie           | PM       |
| Baies de genièvre     | PM       |
| Olives noires, vertes | PM       |
| Concentré de tomates  | PM       |
| Sucre glace           | PM       |
| Gelée ambrée          | PM       |

| CREMERIE             | Quantité |
|----------------------|----------|
| Crème UHT            | 0,500 l  |
| Beurre               | 0,250 kg |
| Œufs                 | 15 p     |
| Beurre à feuilletage | 0,150 kg |

| CAVE             | Quantité |
|------------------|----------|
| Vin blanc        | 0,400 l  |
| Cognac           | 0.100 l  |
| Liquide d'orange | 0.050 l  |

| DIVERS   | Quantité |
|--|----------|
| Panier des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen |          |
| Moule à savarin diamètre 20  |          |

| SURGELES             | Quantité |
|----------------------|----------|
|                      |          |
| Macédoine de légumes | 0,5 kg   |
| Mélange forestier    | 0,15 kg  |

B.P.

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

Code spécialité : .....

Durée :  
14 heures

Session  
2010

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

Coefficient:  
14

Folio  
4/10

N° sujet : 09 - 1699.....

CANDIDAT N°:

NOTE :

/ 20

**PHASES TECHNIQUES** (page 1)

| P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>S | Fabrication charcutière n° 1 | P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>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                         |                              |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
Réseau Scérén

|   |   |                      |                 |
|---|---|----------------------|-----------------|
| B.P.  | Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> ..... | Durée :<br>14 heures | Session<br>2010 |
|   | Code spécialité : .....                         |                      |                 |
| Épreuve : E1 – Production, présentation, service..... |   | Coefficient:<br>14   | Folio<br>5/10   |
| N° sujet : 09 - 1699.....                             |   |                      |                 |

**PHASES TECHNIQUES** (page 2)

| P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>S | Fabrication traiteur n° 3 | P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>S | Fabrication n° 4 |
|----------------------------|---------------------------|----------------------------|------------------|
|                            | .....                     |                            | .....            |
| 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.P.  | Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> ..... | Durée :<br>14 heures | Session<br>2010 |
|   | Code spécialité : .....                         |                      |                 |
| Épreuve : E1 – Production, présentation, service..... |   | Coefficient:<br>14   | Folio<br>6/10   |
| N° sujet : 09 - 1699.....                             |   |                      |                 |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
Réseau Scérén







CANDIDAT N° :

NOTE :

/ 20

BP Charcutier – traiteur  
Session 2010  
Folio 9/10

**BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION**

| CHARCUTERIE N° 1 |   |          | CHARCUTERIE N° 2 |   |          | TRAITEUR |   |          | PLAT CHAUD |   |          |
|------------------|---|----------|------------------|---|----------|----------|---|----------|------------|---|----------|
| Éléments         | U | Quantité | Éléments         | U | Quantité | Éléments | U | Quantité | Éléments   | U | Quantité |
|                  |   |          |                  |   |          |          |   |          |            |   |          |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
Réseau Scérén

CANDIDAT N° : .....

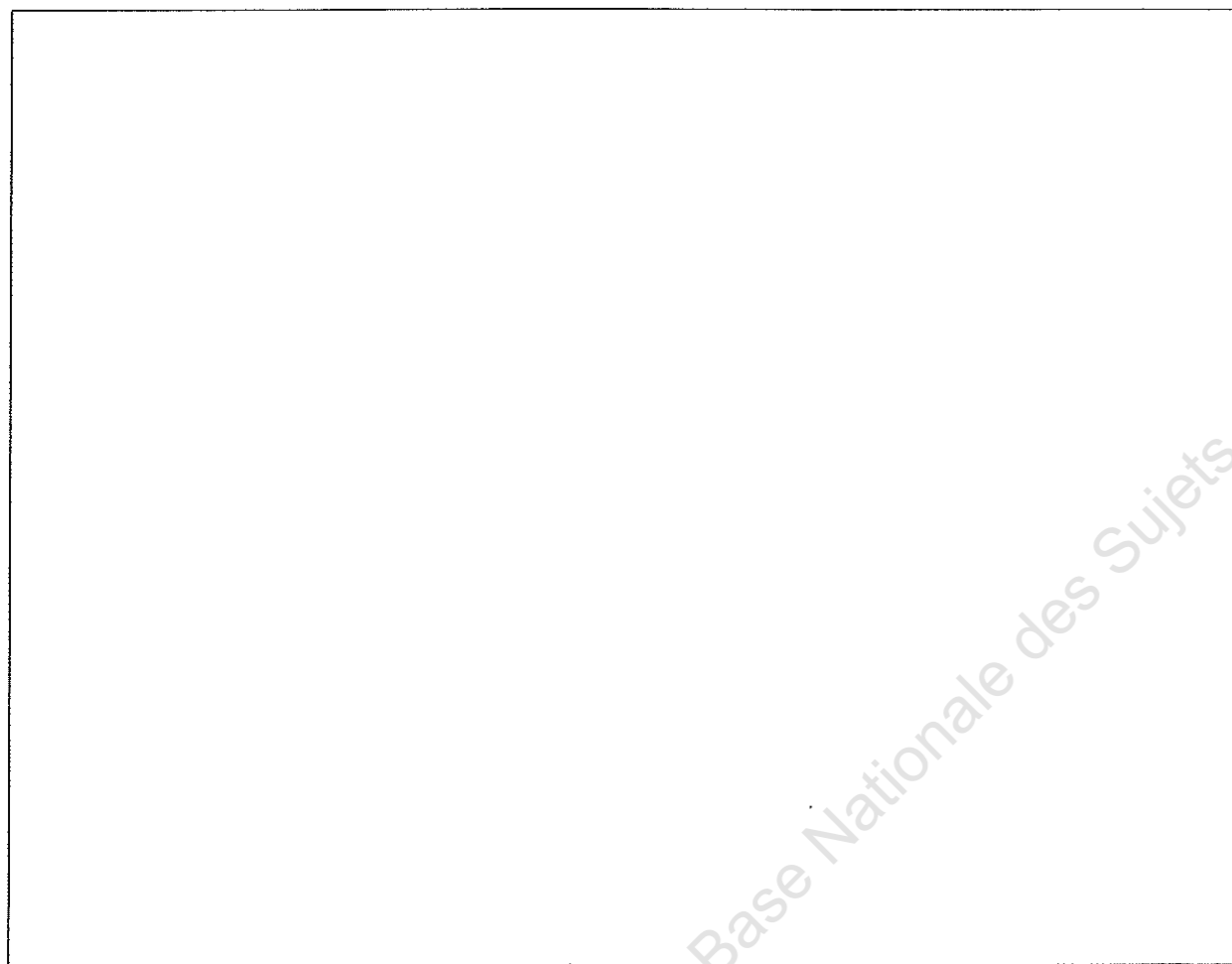
NOTE : / 20

**REALISATION D'UN CROQUIS**

**CONSIGNES**

Décor sur plat de buffet ayant pour thème « **LA MUSIQUE** ».

- 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.



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel  
Réseau Scérén

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER -TRAITEUR**  
Code spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2010**

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**  
N° sujet : .....09 -1699.....

Coefficient:  
**14**

Folio  
**10/10**