

SCÉRÉN

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel Réseau SCEREN

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

1^{ère} 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 « **LES BANDES DESSINEES** ».

2^{ème} PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC

30 minutes

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

3^{ème} PARTIE : PRODUCTION PRESENTATION, 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.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2010

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : ... 07 -1604...

Coefficient:
14

Folio
1/10

PRODUCTION DEMANDEE

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 CHARCUTIERE N°1 (Pièce principale)

PATE EN CROUTE DE PINTADE AUX FIGUES SECHES

(environ 2 Kg)

Présentation sur miroir ou plat fourni par le centre en respectant le thème.

Préparation à base de porc et de pintade agrémentée d'une farce à gratin.
Prévoir un décor central.
Montage en croûte avec couvercle.

2. FABRICATION CHARCUTIERE N°2 :

SAUCISSES DE FRANCFORT

(environ 2,5 Kg, suivant le matériel utilisé)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen.

Émission froide, embossée, portionnée en menus de mouton, étuvée, fumée à votre convenance.
Prévoir 0.5 kg de saucisses cocktail.

3. FABRICATION TRAITEUR :

MILLE-FEUILLE DE JAMBON CHAMPIGNONS

(pour 6 personnes)

Dressage sur plat fourni par le centre d'examen.

Trois abaisses de feuilletage rectangulaires cuites, montées en alternance avec une sauce Morray et une garniture de jambon et de champignons.

4. PLAT CUISINE :

SAUTE DE PORC A LA BOURGUIGNONNE

Pommes de terre farcies et flan de courgettes

(pour 6 personnes)

Dressage :

1 part à l'assiette (seule chaude à la demande du jury)

Le reste en barquette traiteur

Viande de porc coupée en morceaux, mouillée au vin rouge et fond brun de veau cuite longuement.
Garniture de petits oignons glacés à brun, champignons sautés et lardons, accompagnée de pommes de terre farcies et de flans de courgettes.

PATISSERIE TRAITEUR :

TARTE AUX POIRES ET A LA CREME D'AMANDES

1 pièce pour 6 personnes et 2 individuelles

Présentation sur plat fourni par le centre.

Voir fiche technique dessert folio 3/10

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée : 14 heures
Session 2010

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : ... 07 -1604...

Coefficient: 14
Folio 2/10

Fiche technique « dessert »

TARTE AUX POIRES ET A LA CREME D'AMANDES

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
Pâte brisée sucrée				
Farine	kg	0.250		
Beurre	kg	0.125		
Sel	gr	4		
Eau	l	0.05		
Oeufs	pièce	1		
Sucre semoule	kg	0.060		
Crème d'amandes				
Poudre d'amandes	kg	0.100		
Oeufs	pièce	2		
Beurre	kg	0.100		
Sucre	kg	0.100		
Garnitures et finition				
Poires au sirop 4 / 4	boite	1		
Nappage	kg	0.100		
Amandes effilées	kg	0.080		

TECHNIQUE DE RÉALISATION

Réaliser une pâte brisée sucrée

Réaliser la crème d'amandes

Ramollir le beurre
Blanchir les oeufs avec le sucre
Incorporer la poudre d'amandes, le sucre
béurre

Foncer les cercles à tarte
1 pour 6
2 individuels

Émincer les ½ poires
Garnir les fonds avec la crème
d'amandes puis disposer les poires

Cuisson à 180°C
Torréfier les amandes

Après cuisson, refroidir, décortiquer,
napper
Décorer avec les amandes torréfiées

Source : Cuisine de référence
M. MAINCENT – Édition BP I

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau CREN

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : ... 07 -1604...

Durée : 14 heures
Session 2010

Coefficient : 14
Folio 3/10

MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Poitrine de porc	1 pièce
Palette de porc	2 pièces
Pintade (env. 1.5 kg) effilée	1 pièce
Jambon blanc	8 tranches
Foie de volaille	0.100 kg
Poitrine fumée	0.200 kg
Gras dur	0.500 kg
Menus de mouton	4 m environ

POISSONNERIE	Quantité

LEGUMES ET FRUITS	Quantité
Oignons	0.500 kg
Echalotes	0.200 kg
Ail	20 gr
Thym / laurier	pm
Carottes	0.400 kg
Champignons de Paris	0.600 kg
Cerfeuil	1/4 botte
Pommes de terre bintje	6 pièces de 100 g
Courgette	0.400 kg
Branche de céleri	1 pièce
Tomates garnitures	3 pièces
Ciboulette	¼ de botte
Persil plat	¼ de botte

ÉPICERIE	Quantité
Fond de veau séché	0.080 kg
Poudre d'arandes	0.100 kg
Poires au sirop 4/4	1 boîte
Cardamome moulue	pm
Coriandre moulu	pm
Arandes effilées	0.080 kg
Rappage abricot	pm
Figues sèches	0.200 kg
Sucre	0.300kg
Farine	1.500kg
Oignons grelot surgelés	0.100 kg

CREMERIE	Quantité
Oeufs	12 pièces
Crème uht	0.300 l
Beurre	1 kg
Margarine feuilletage	0.400 kg
Lait	1 l
Gruyère râpé	0.300 kg

CAVE	Quantité
Porto	10 cl
Cognac	10 cl
Vin blanc	20 cl
Vin rouge	1 l
Kirch	pm

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignants
 Réseau SCEREN

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

Épreuve : E1 – Production, présentation, service Durée : 14 heures Session 2010
 N° sujet : ... 07 -1604..... Coefficient: 14 Folio 4/10

CANDIDAT N°:

NOTE :

/ 20

PHASES TECHNIQUES

(page 1)

	PHASES Fabrication charcutière n° 1	PHASES Fabrication charcutière n° 2
1		1
2		2
3		3
4		4
5		
6		6
7		7
8		8
9		9
10		10
11		11
12		12
13		13

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2010

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : ...07 -1604.....

Coefficient:
14

Folio
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	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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

B.P. Spécialité : CHARCUTIER - TRAITEUR Code spécialité :	Durée : 14 heures	Session 2010
	Épreuve : E1 – Production, présentation, service N° sujet : ...07 -1604..... Coefficient: 14	Folio 6/10

CANDIDAT N° :

NOTE : / 20

FICHE D'ORGANISATION : 1^{er} jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS EVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	
	Travail de la viande de porc							

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCPE

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée : 14 heures
Session 2010

Épreuve : E1 - Production, présentation, service

N° sujet : ... 07 -1604.....

Coefficient: 14

Folio 7/10

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 d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

CANDIDAT N° :

NOTE :

/ 20

REALISATION D'UN CROQUIS

CONSIGNES

- Décor sur plat de buffet ayant pour thème « *les bandes dessinées* ».
- 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 d'enseignement professionnel
Région de la Réunion
SCEREN

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER -TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée :
14 heures

Session
2010

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : .. 07 -1604.....

Coefficient:
14

Folio
10/10