



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**

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Centre d'écrit

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

Date et lieu de naissance :

Code spécialité :

Durée : **2 heures**Session : **2010.**

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Session : 2010

N° de sujet **07-1611**

Folio : 1/7

Vous travaillez dans une entreprise de charcuterie-traiteur, en charge particulièrement du secteur traiteur. L'entreprise dispose d'un agrément européen. Pour cette raison, la qualité sanitaire de vos matières premières doit être une préoccupation constante, notamment celles des viandes.

1- Qualité sanitaire de la viande

1-1 Citez, dans l'ordre chronologique, les principales opérations effectuées lors de l'abattage des porcs, de la stabulation jusqu'au ressuage.

1 Stabulation et.....	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12 Ressuage

1-2 Proposez un motif de saisie partielle et un motif de saisie totale d'une carcasse de porc par un inspecteur vétérinaire.

→Saisie partielle :

→Saisie totale :

Ne rien écrire

dans la partie barrée

2/7

2- Les ingrédients

Les œufs sont des ingrédients très utilisés en charcuterie-traiteur. Cependant votre entreprise peut avoir intérêt à utiliser des ovo-produits.

2.1 Expliquez ce qu'est un ovo-produit.

.....

.....

.....

.....

.....

2.2 Citez les avantages des ovo-produits pour votre entreprise.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.3 Complétez le tableau ci-dessous en proposant un ovo-produit et son action technologique dans la fabrication.

Fabrications	Ovo-produit utilisé	Action technologique du composant	Intérêt d'utiliser des ovo produits
Bouillon blanc			
Pâté de sanglier			
Sauce hollandaise			
Meringue italienne			

Ne rien écrire

dans la partie barrée

3/7

3- Le saucisson supérieur à l'ail

Vous contrôlez l'aspect de saucissons fournis après cuisson et refroidissement par le responsable du secteur charcuterie et vous relevez des défauts.

3-1 Indiquez dans le tableau deux causes probables et la prévention ou correction possible pour remédier au problème.

Défaut	Causes probables	Prévention ou correction
<i>Présence de trous dans la coupe</i>	- -	- -
<i>Boyaux fripés</i>	- -	- -
<i>Présence de poches de graisse</i>	- -	- -

3-2 Indiquez 2 objectifs de l'étuvage pour ce produit.

→

.....

→

.....

3-3 Indiquez 2 objectifs de fumage pour ce produit.

→

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

4/7

4- Activité traiteur

Vous devez livrer une choucroute pour 200 personnes dans la salle polyvalente de votre commune. Vous avez un agrément européen.

Indiquez dans le tableau ci-dessous les principales caractéristiques et réglementation pour un service immédiat et un service différé.

	SERVICE IMMEDIAT	SERVICE DIFFERE
	Liaison	Liaison
Transport		
<i>Température réglementaire</i>
<i>Matériels nécessaires</i>
SERVICE		
	Maintien en température	Remise en température
<i>Réglementation</i>	T° :	T° :
<i>Matériels nécessaires</i>

Ne rien écrire

dans la partie barrée

5/7

5- Les fabrications

Chargé de rédiger « la plaquette produits » de votre entreprise à destination des clients, vous élaborez un document simple.

5.1 Indiquez dans le tableau ci-dessous les principales caractéristiques des produits.

PRODUITS	DESCRIPTION DES PRODUITS (ELEMENTS PRINCIPAUX)
<i>Boudin blanc de volaille</i>	
<i>Poulet à la basquaise</i>	
<i>Sauce hollandaise</i>	
<i>Beurre d'escargot</i>	
<i>Pâté de sanglier en croûte truffé</i>	
<i>Boudin noir</i>	
<i>Moka</i>	
<i>Jambon sec</i>	
<i>Merguez</i>	
<i>Jambon persillé</i>	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

6/7

5.2 Fiche de fabrication

Pour les fêtes de fin d'année, vous élaborez en collaboration avec le responsable charcuterie une production de charcuterie fine truffée : galantine de pintade truffée.

Vous devez réaliser le maximum de cette fabrication à partir de 3 kg de maigre de pintade.

Complétez, en annexe page 7, la fiche technique de cette galantine, dans le respect de la réglementation. La présentation devra être soignée.

6- Les spécialités régionales

Indiquez dans le tableau ci-dessous, le type de vin approprié au plat proposé.

Noms de plats	Vin		Type de vin (cochez la case appropriée)	
	Région	AOC*	Blanc sec	Rouge
<i>Entrecôte bordelaise</i>				
<i>Bouillabaisse</i>				
<i>Cervelas lyonnais brioché</i>				
<i>Choucroute</i>				

Ne rien écrire

dans la partie barrée

717

ANNEXE : Galantine de pintade truffée.

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
variété de truffe :..... % de truffe min :.....			