

**SCEREN**

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

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

L' ANONYMAT

réservé à

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

## 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 10- 1639

Folio : 1/11


Vous êtes employé(e) en qualité de chef de laboratoire dans une entreprise de charcutier traiteur.

### 1- La consommation de viande de porc et de produits de charcuterie

Un bon professionnel doit se tenir informer de l'évolution des habitudes alimentaires afin de mieux servir sa clientèle.

Prendre connaissance du texte ci-dessus et répondre aux questions.

#### Le porc, première viande consommée en France

Dans l'assiette des français se trouvent en moyenne 5 kg de viande de porc fraîche  prête à consommer et 15 kg de produit de charcuterie par an, soit 40 g de charcuteries par jour. Ces 40 g sont composés de 29 % de jambons cuits, 5 % de jambons secs, 11 % de lardons, 11 % de saucissons secs, 4 % de boudin, 17 % de saucisses, 5 % d'andouilles, 15 % de pâtés et 3 % de rillettes.

Site [www.leporc.com](http://www.leporc.com), 2009

1-1 Relever les 2 produits à base de porc privilégiés par les français et expliquer cet intérêt.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement Professionnel Réseau SCEREN

Ne rien écrire

dans la partie barrée

2/11

**1-2 Compléter selon l'exemple, le tableau ci-dessous avec les présentations des fabrications proposées.**

| Fabrications charcutières   | Composition du produit   | Argumentaire et conseil client              |
|-----------------------------|--|---|
| Andouilles *                | Ex : Produit élaboré à partir du système digestif du porc et enveloppé dans un boyaux. | Apport en MG limité.<br>Se consomme froide. |
| Jambon cuit                 |  |   |
| Lardons                     |  |   |
| Pâtés                       |  |   |
| Rillettes                   |  |   |
| Saucisses à cuire *         |  |   |
| Saucissons secs de Ménage * |  |   |

**1-3 Proposer pour chaque produit embossé (\*) ci-dessus, un boyaux naturel utilisable.**

- Fabrication : .....
- Type de boyaux .....
- Fabrication .....
- Type de boyaux .....
- Fabrication : .....
- Type de boyaux .....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau S.C.E.R.E.N

Ne rien écrire

dans la partie barrée

3/11

## 2- Les produits soumis à dessiccation

Vous souhaitez proposer à vos clients une gamme de produits secs. Vous projetez d'acheter les jambons secs et de réaliser les saucissons secs. Pour cela il vous faut étudier l'achat d'une cellule pour étuver et sécher vos saucissons secs.

2-1 Expliquer l'importance de l'étuvage pour la qualité sanitaire du saucisson sec.

2-2 Expliquer le rôle du séchage pour la texture et la flaveur du saucisson sec.

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

Ne rien écrire

dans la partie barrée

4/11

### 2-3 Cellule Arcos

Après demande de documentation et une rencontre avec un commercial, vous étudiez les caractéristiques de la cellule Arcos (document 1 page 5).

2-3-1 Justifier l'intérêt des 2 caractéristiques soulignées.

2-3-2 Indiquer pourquoi vous ne pouvez pas charger 40 kg en étuvage.

2-3-3 Relever les paramètres de réglage programmables.

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

Ne rien écrire

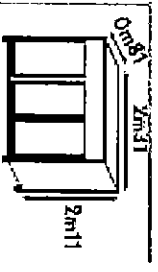
dans la partie barrée

5/11

Document 1

## ANNEXE : Cellule Arcos

Cellule Étuvage - Séchage - Affinage  
Type Combi 30

| CONSTRUCTION   | DIMENSIONS  | CAPACITE   | EQUIPEMENT  | AMENAGEMENT  |
|--|---|--|---|--|
| Assemblage de 3 modules de 70 cm<br><u>Isolation polyuréthane de 60 mm</u><br>Revêtement en acier inox 304L<br>Montage sur pieds réglables |  | ETUVE : 10 à 25 Kg de saucissons<br>SECHOIR : 25 à 80 Kg de saucissons | Groupe frigorifique 1/4 cv - Résistances froides traitées<br>Batteries froides traitées anti-corrosion<br>Résistances en inox - Ventilation dirigée<br><u>Régulation par automate</u><br>ARCOS<br>Alimentation 220V 10A | ETUVE : 2 niveaux espacés de 280 mm<br>SECHOIR : 8 niveaux espacés de 280 mm<br>OPTIONS : porte vitrée, 60 barres de suspension de 53 cm |

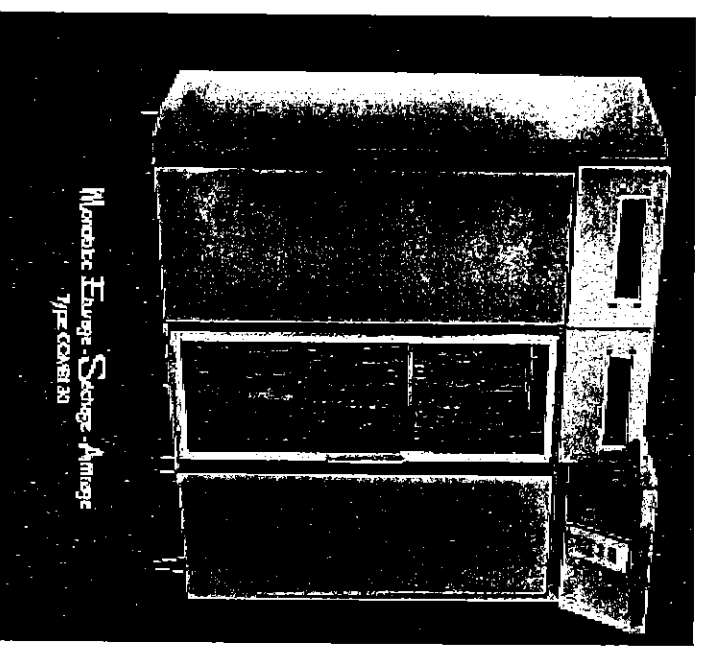
Une ventilation performante et un échange air / produit efficace.

Des puissances frigorifique et déshydratante adaptées pour une mise en température rapide et une déshydratation parfaite.

Une régulation précise, fiable et conviviale, par automate programmable : 99 phases de programmes sont possibles.

Température automatique, hygrométrie min/maxi, durée, temps de ventilation sont ainsi programmables pour chaque phase.

Chaque automate est fourni avec un programme standard : séchage, pré-séchage entièrement modifiable.



Ne rien écrire

dans la partie barrée

6/11

### 3- Le code des usages et les andouilles

3-1 Indiquer l'intérêt pour un professionnel de consulter le code des usages.

.....

.....

.....

.....

.....

3-2 Identifier l'andouille standard, l'andouille de Vire tradition, et l'andouille de Guéméné à l'aide des descriptions ci-dessous.

|  |
|--|
| <p><u>Produit A</u> : « Le produit est composé essentiellement de chaudins de porcs enfilés les uns sur les autres selon leur calibre, après qu'un cœur ait été constitué... Il présente à la coupe un aspect caractéristique d'anneaux concentriques... ».</p> <p>.....</p> <p><u>Produit B</u> : « Le produit est composé des éléments du tube digestif du porc, en quantité telle qu'ils représentent 5 % du produit commercialisé. La présence de rosette (partie terminale du fuseau) est tolérée à hauteur de 15% du poids net du produit commercialisé... ».</p> <p>.....</p> <p><u>Produit C</u> : « Le produit est composé de la ventrée complète du porc sans adjonction de gras... Les lanières de boyaux sont montées en forme elliptique sous boyaux naturel... Le fumage au bois de hêtre de préférence dure 15 jours minimum... ».</p> <p>.....</p> |
|--|

3-2 Préciser pour ce type de fabrication le(s) points critique(s) à maîtriser, justifier.

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

7/11

#### 4- Le rendement des produits de base

Le calcul du prix de vente tient compte de différents paramètres que le professionnel doit identifier. Selon les espèces ou les morceaux, les rendements sont très variables.

4-1 Indiquer le pourcentage de muscle qui correspond aux classements E et P pour le porc.

Classement E .....

Classement P .....

4-2 Indiquer le % de déchets pour les poissons ci-dessous en reliant par des flèches les poissons et les pourcentages correspondants.

|  | Poissons          | % de déchets<br>(les poissons sont vidés, la lotte est vidée et étêtée) |
|--|-------------------|---|
|  | Cabillaud, Turbot | 15 %  |
|  | Queue de lotte    | 28-30 %   |
|  | Sole              | 60 %  |

#### 5- Lotte à l'AMERICAINE

5-1 Caractériser la chair de lotte sur le plan organoleptique.

5-2 Sachant que la mise en filets permet de récupérer 30% de chair de lotte, évaluer la masse de lotte non parée à prévoir pour un plat de 6 personnes. Faites apparaître vos calculs et justifier.

Bas



Ne rien écrire

dans la partie barrée

8/11

**5-3 Expliquer le principe de cuisson à court-mouillement et justifier son intérêt pour cuire la lotte.**

**5-4 Noter la progression de travail pour réaliser la sauce.**

**5-5 Indiquer comment conserver les qualités organoleptiques de la sauce si elle est maintenue chaude au bain-marie pendant 20 minutes.**

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





Ne rien écrire

dans la partie barrée

11/11

**6-4 Différencier sur le plan de la texture après cuisson le pâté de foie de la mousse de foie.**

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

**6-5 Expliquer les conséquences des 3 erreurs relevées en gras italique sur le produit fini.**

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

**6-6 Proposer à partir de la mousse de foie 3 déclinaisons en amuse-bouche (composition et présentation).**

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

Examens d'enseignement professionnel Réseau SÉREN  
Base Nationale des Sujets