



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

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

CORRIGÉ INDICATIF

Le jury appréciera la pertinence des réponses proposées par le candidat

1. LA CONSOMMATION DE VIANDE DE PORC ET DE PRODUITS DE CHARCUTERIE 12 POINTS

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

2 réponses attendues par produit

2 x 1.5 = 3 points

- Jambon cuit : produit prêt à manger, pas de préparation, maigre
- Saucissons : grande variété de goût, produit d'été (barbecue), préparation rapide

1.2. Compléter selon l'exemple, le tableau ci-dessous avec les présentations des fabrications proposées.
6 x 1 = 6 points

Fabrications charcutières	Composition du produit	Argumentaire et conseil client
Andouilles	Ex : Produit élaboré à partir du système digestif du porc et enveloppé dans un boyau.	Apport en MG limité. Se consomme froide.
Jambon cuit	Cuisse de porc traitée en salaison et cuite	Produit maigre Consommé de préférence froid
Lardons	Petits morceaux de poitrine de porc 1/2 sel ou fumé	Présence de gras. Se consomme blanc tiède, en salade...
Pâtés	Mélange homogène de viande, de gras, d'œufs...	Se sert tranché et froid, présence notable de m.g.
Rillettes	Mélange homogène de viande et gras (porc, canard...) et de gras animal.	De consommation froide Présence notable de m.g
Saucissons à cuire	Mélange de gras et de viande développés dans un boyau comestible	Se consomme grillé Apport variable en m.g
Saucissons secs de ménage	Mélange de viande et de gras envelopper dans un boyau comestible. Produit cru sujet à dessiccation	Se sert tranché sans cuisson Apport notable de m.g. (en fonction des fabrications)

1.3. Proposer pour chaque produit embossé ci-dessus, un boyau naturel utilisable.

3 points

- Andouille : chaudin, baudruche...
- Saucissons menus de porc ou mouton, selon diamètre....
- Saucisson sec : chaudin(robe), sac...selon diamètre

2. LES PRODUITS SOUMIS À DESSICCATION 12 POINTS

2.1. Expliquer l'importance de l'étuvage pour la qualité sanitaire du saucisson sec.

4.5 points

- Perdre d'eau pour une meilleure conservation
- Développement de la flore lactique acidifiante :
- Développement de la flore externe protectrice sur le boyau

BP

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGÉ

Durée : 2 heures
Session 2010

Epreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 10-1639

Coefficient: 4

Folio 1/5

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

3 points

- Perte d'eau et coagulation de l'actine myosine sous l'effet des l'acidification : liaison aromatiques.
- Développement de la flore utile interne et externe : action des lipases et apparition de composés aromatiques.

2.3. Cellule Arcos

4.5 points

2.3.1 Justifier l'intérêt des 2 caractéristiques soulignées. 2 points

- Economie d'énergie
- Programmation possible

2.3.2 Indiquer pourquoi vous ne pouvez pas charger 40 kg en étuvage. 1.5 points

- Surcharge : 25 kg max, circulation de l'air insuffisante 0.5 point
- Risque de poissage 1 point

2.3.3 Relever les paramètres de réglage programmables. 1 point

- Température ambiante, hygrométrie mini/maxi, durée, temps de ventilation

3. LE CODE DES USAGES ET LES ANDOUILLES

14 POINTS

3.1. Indiquer l'intérêt pour un professionnel de consulter le code des usages. 3 points

- Respect du client et de la réglementation en vigueur

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

- Produit A : Guéméné
- Produit B : Andouille
- Produit C : Vire tradition

3.3. Préciser pour ce type de fabrication le(s) point(s) critique(s) à maîtriser, justifier. 4 réponses min 8 points

- Préparation des boyaux : produits naturellement porteurs de germes
- Montage de l'andouille : manipulation donc risques accrus
- Cuisson : pour détruire la flore pathogène
- Refroidissement contrôlé : éviter une recontamination
- Stockage au froid : éviter la multiplication
- Fixer la DLC : éviter dégradation

Bas

BP

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGÉ

Durée :
2 heures

Session
2010

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 10-1639

Coefficient:
4

Folio
2/5

4. LE RENDEMENT DES PRODUITS DE BASE

5 POINTS

- 4.1. Indiquer le pourcentage de muscle qui correspond aux classements E et P pour le porc. 3 points
- E : 55 à 60%
 - P : moins de 40%

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

3 points	
Poissons	% de déchets (dage et étêtage)
Cabillaud, Turbot	15
Lotte	28-30
Sole	60

5. LOTTE A L'AMERICAINE

16 POINTS

- 5.1. Caractériser la chair de lotte sur le plan organoleptique. 1.5 point
- Chair blanche, ferme, les enveloppes sont élastiques
- 5.2. Sachant que la mise en filets d'une lotte entière permet de récupérer 30% de chair de lotte, évaluer la masse de lotte non parée à prévoir pour un plat de 6 personnes. Faites apparaitre vos calculs. 2 points
- 120 à 150 g max par personne donc 720 à 900 g max après parage, 30 % de chair donc 220/0.3 à 900/0.3
 - 2.4 kg à 3 kg lottes non parées.
- 5.3. Expliquer le principe de cuisson à court-mouillement et justifier son intérêt pour cuire la lotte. 3 points
- Cuire au four sur une GA avec BG et liquide de mouillement aromatique à mi hauteur.
 - Couvrir hermétiquement
 - Echange de saveurs et renforcement du goût
- 5.4. Noter la progression de votre travail pour réaliser la sauce. 4 points
- Faire revenir les parures dans de la MG
 - Ajouter mixés de légumes, ail
 - Arroser de cognac, flamber, verser vin blanc sec, fumet
 - Ajouter les tomates, le BG, les herbes aromatiques (cefreuil, estragon), assaisonner : sel Cayenne
 - Porter à ébullition et cuire à découvert 10mn, écumer régulièrement
 - Agiter progressivement beurre manié, porter à ébullition pendant 15 / 20 mn à feu doux
 - Rectifier l'assaisonnement et rajouter des herbes aromatiques fraîches hachées finement
 - Tamiser

BP

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGÉ

Durée : 2 heures
Session 2010

Epreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 10-1639

Coefficient: 4

Folio 3/5

5.5. Indiquer comment conserver les qualités organoleptiques de la sauce si elle est maintenue chaude au bain-marie pendant 20 minutes. 1 point

- Tamponner la surface et ne pas remonter en T°.

5.6. Proposer 3 vins blancs secs français pour accompagner ce plat. Vous préciserez pour chaque vin le terroir d'origine. 4,5 points

- AOC : 1 point. Si proposition de type bordeaux blanc sec, bourgogne blanc sec 1/2 point
- Terroir : 0,5 point

6. LA MOUSSE DE FOIE

71 POINTS

6.1. Expliquer les incidences sur le produit fini. 2 points

- Pas de coloration rose : absence de sel nitré
- Maîtrise de l'émulsion nécessaire (hachage, cutterage, T°) : pas de phosphates

6.2. Différenciez sur le plan de la texture après cuisson le pâté de foie de la mousse de foie. 2 points

- Pâté : vision du foie, maigre et gras (hachage moyen)
- Mousse : mélange homogène et texture fine (artinable)

6.3. Voir page suivante

6.4. Expliquer les conséquences des 3 erreurs signalées en gras italique sur le produit fini. 3 points

- Alcool : *Arôme excessif*, perception du goût de foie insuffisant
- Découction : *Osmose insuffisante*, découction fade
- Cuisson : *Insuffisante* du fait de la présence des œufs et du foie : risque sanitaire

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

Accepter les réponses en fonction des critères suivants 6 x 0,5 points

- Textures : apport d'une texture en contraste avec la mousse : croustillant, croquant 0,5 point...
- Couleur : au moins une couleur vive 0,5 point

Base Nationales des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

BP

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGÉ**

Durée :
2 heures

Session
2010

Epreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 10-1639

Coefficient:
4

Folio
4/5

6.6. Compléter la fiche technique suivante, base 1kg de mouille. Corriger sur la fiche les 3 erreurs identifiées en gras italique. La mousse sera glacée après cuisson et refroidissement. **10 points**

Economat		Phases techniques	
Éléments de base	U	Q	
Foie de porc	kg	0,375	Mise en place du poste de travail.
Gras de mouille	kg	1	Mise au sel du foie avec l'assaisonnement. Réalisation de la décoction : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Suer au beurre la garniture aromatique émincée. ➤ Ajouter le lait et le bouquet garni et porter à ébullition. ➤ Cuire 15 min à petits frémissements. Colorer les oignons émincés au saindoux.
Décoction	U	Q	Mettre l'eau à chauffer et faire raidir la mouille.
Lait	g	375	Passer au hachoir, plaque fine, le foie et les oignons cuits et brunis. Passer au hachoir plaque fine le gras de mouille raidi Travail à la cutter :
GA		QS	
BG		QS	
Assaisonnements Au kg	U	Q	Travailler les foies jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Ajouter la mouille raidie <i>cruchée</i> . Cutterer jusqu'à l'obtention d'une texture très fine. Ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer l'alcool
Sel	g	20	Ajouter le lait chaud chinoisé Ajouter les blancs Cutterer pour obtenir une mêlée homogène. Verser le mélange dans le moule graissé au saindoux.
Sucre	g	3	
Poivre blanc	g	2	
Muscade	g	0,5	
Liants	U	Q	<i>Cuisson</i> Retourner à 120° Régler au bain-marie à 90° Cuire à 78° à cœur.
Œufs	P	2	
Alcool	U		Retroidir
Rhum	G		
Garniture	les	Q	
Saindoux	g	50	Glacer.....
Oignons émincés	G	200	
Glacage	U	Q	3 erreurs : 1,5 points, phrases techniques : 1,5 points Bon d'économat : 6 points
Gelée		QSP	

Base Nationale des Sujets d'Examen de la Professionnel Réseau SCEREN

BP

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGÉ

Durée :
2 heures

Session
2010

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

N° Sujet : 10-1639

Coefficient:
4

Folio
5/5