



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace 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 couleur du décor de la pièce principale du buffet (fabrication n°1) sur le thème de « **l'été** » (couleurs dominantes rouge et jaune).

## 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 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  
2011

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

N°sujet : .11 -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).
- ✓ Présentation des pièces sur support mis à disposition par le centre d'examen

**1. FABRICATION CHARCUTIERE N°1  
(Pièce principale)**

BALLOTTINE DE PINTADE AU CITRON ET GINGEMBRE CONFIT avec centre obligatoire  
(2 kg environ)

- . Volaille désossée, farcie avec une mêlée comprenant gratin, lèches additionnés de zestes, de segments de citron et gingembre confits.
- . Présenter la ballotine glacée avec coupe apparente.

**2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :**

BOUDIN BLANC FORESTIER  
(2,5 kg environ dont 1 kg sous forme cocktail)

- . Emulsion fine à base de viande blanche, lait et liants.
- . Incorporation de champignons forestiers.
- . Embosser en menus de porc chinois et menus de mouton (cocktail).

**3. FABRICATION TRAITEUR :**

BALLOTTINE DE CARRELET AU SAFRAN EN CHAUD FROID  
(1kg maximum)

- . Filets de carrelet roulés avec farce à base de saumon et merlan (avec marquants) nappés d'une sauce chaud-froid aromatisée au safran.
- . Présentation glacée avec coupe apparente.

**4. PLAT CUISINE :**

CURRY DE VOLAILLE – RIZ MADRAS  
(4 personnes)

- . Morceaux de volaille cuits façon ragoût dans une sauce parfumée au curry et à la noix de coco.
- . Cette préparation sera accompagnée d'un riz madras (riz pilaf aux fruits).

**5. PATISSERIE TRAITEUR :**

TARTE MARGUERITE AUX FRUITS  
(8 personnes)

- . Tarte à base de pâte feuilletée en forme de rosace.
- . Dresser sur plat rond.
- Voir fiche technique dessert folio 3/10

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2011**

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

N°sujet : **.11 -1604**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**2/10**

# Fiche technique « dessert »

## TARTE AUX FRUITS

### DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités
<b>FEUILLETAGE</b>		
Farine	Kg	0.4
Eau	L	0.2
Sel	Kg	0.008
Matière grasse	Kg	0.300
<b>CREME PATISSIERE</b>		
Lait	L	0.5
Sucre	Kg	0.100
Oeuf	Pièce	2
Poudre à crème	Kg	0.040
Vanille		PM
<b>FRUITS</b>		
Kiwi	Pièce	3
Fraises	Kg	0.250
Bigarreau	Kg	0.200
Poires au sirop	Kg	0.200
Feuilles de menthe		PM
<b>ALCOOL / DIVERS</b>		
Kirsch	P	0.020
Nappage		pm

### TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mise en place du poste de travail

- Confectionner le feuilletage

- préparer la détrempe
- réaliser le tourrage 5 à 6 tours
- détailler en forme de rosace
- cuire à blanc

- Confectionner la crème pâtissière

- infuser lait et vanille
- blanchir œuf, sucre et poudre à crème
- incorporer le mélange dans le lait et cuire
- refroidir rapidement

- Préparer les fruits

- égoutter les bigarreaux et les poires
- préparer les fraises et kiwis

- Garnir la tarte

- disposer la crème dans la rosace
- disposer les fruits harmonieusement

- Napper et présenter

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2011**

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

Coefficient:  
**14**

Folio  
**3/10**

N° sujet : **.11 -1604**

## MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Palette de porc	1 p
Poitrine de porc	1 p
Bardes fines	0.300 Kg
Poulet effilé d'1 Kg 400	1 p
Pintade effilée	1 p
Foie de volaille	0.100 Kg
Menus de porc	2 à 3 m
Menus de mouton	2 à 3 m
Gras dur	0.500 kg

POISSONNERIE	Quantité
Carrelet de 0,600 Kg	2 p
Filet de saumon	0.300 kg
Filets de merlan	0.300 Kg
<b>SURGELES</b>	
Mélange forestier	0.300 Kg

LEGUMES ET FRUITS	Quantité
Carottes	0.300 kg
Oignons	0.500 kg
Echalotes	0.150 kg
All	1 tête
Poireaux	2 p
Céleri branche	1 branche
Champignons de Paris	0.100 kg
Citron	8 p
Persil	½ botte
Cerfeuil	½ botte
Ciboulette	½ bouquet
Thym, laurier	Pm
Epinards frais	0.200 kg
Poivron rouge	½ p
Poivron vert	½ p
Tomate	3 p
Pomme fruit	1 p
Banane	1 p
Ananas	½ p
Gingembre confit	0.100 kg
Fraises	0.250 kg
kiwis	3 pièces
Menthe	Pm

EPICERIE	Quantité
Curry en poudre	Pm
Fond blanc de volaille déshydraté	Pm
Fumet de poisson déshydraté	Pm
Concentré de tomates	Petite boîte
Lait de coco	1 boîte
Safran	PM
Riz long	0.250 Kg
Raisins de Smyrne	0.050 Kg
Amandes effilées	0.050 Kg
Nappage abricot	0.100 kg
Vanille liquide	pm
Poires au sirop 4/4	1 boîte
Bigarreaux	0.200 kg
Gelée ambrée	Pm
Gélatine en feuilles	Pm
Moutarde	Pm
Fécule	Pm
Mie de pain	0.300 kg
Farine	0.500 kg
Sucre semoule	0.200 kg

CREMERIE	Quantité
Lait entier	2.5 l
Crème UHT	1.5 l
Beurre	0.400 Kg
Margarine à feuilletage	0.225 Kg
Œufs	18 p

CAVE	Quantité
Cognac	PM
Vin blanc sec	PM
Porto	PM
Kirsch	PM
Noilly prat	pm

DIVERS
Paniers des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> ..... Code spécialité : .....	Durée : <b>14 heures</b>	Session <b>2011</b>
Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b> .....		Coefficient: <b>14</b>	Folio <b>4/10</b>
N° sujet : .11 -1604			

CANDIDAT N°:

NOTE :

/ 20

**PHASES TECHNIQUES** (page 1)

P H A S E S	Fabrication charcutière n°1 .....	P H A S E 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	

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> .....	Durée : <b>14 heures</b>	Session <b>2011</b>
	Code spécialité : .....	Coefficient: <b>14</b>	Folio <b>5/10</b>
Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b> .....		N°sujet : <b>.11 -1604</b>	

## 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	

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

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> ..... Code spécialité : .....	Durée : <b>14 heures</b>	Session <b>2011</b>
Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b> ..... N°sujet : <b>.11 -1604</b>		Coefficient: <b>14</b>	Folio <b>6/10</b>







**REALISATION D'UN CROQUIS****CONSIGNES**

Décor sur plat de buffet suivant le thème.

- 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.

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

Code spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**Session  
**2011**Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**.....

N°sujet : .....11-1604

Coefficient:  
**14**Folio  
**10/10**