



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

## CORRIGE INDICATIF

Le jury appréciera la pertinence des réponses proposées par le candidat

### 1. Travail des légumes

12 POINTS

1.1. Décrivez dans le tableau ci-dessous les types de taillage proposés.

1 point par bonne réponse

5 points

Taillage	Description
Julienne	Bâtonnets de 1 mm sur 5 cm
Brunoise	Dés de 2 mm sur 2 mm
Jardinière	Bâtonnets de 5 mm sur 4 cm
Emincer	Couper en lamelles fines
Mirepoix	Dés de 5 mm sur 5 mm

1.2. Proposez 2 exemples de fruits ou légumes pour les familles ci-dessous.

0.5 point par bonne réponse

5 points

Famille	Fruits / Légumes
Bulbe	Oignon, échalote, ail, poireau...
Racine	Carottes betterave, panais, céleri-rave...
Fruits à pépins	Pomme, poire, coing
Feuille	Epinard, salades, blette...
Baies	Myrtille, fraise, framboise...

1.3. Expliquez l'avantage de la cuisson vapeur pour les légumes.

2 points

Rapidité : conservation des vitamines, de la couleur et d'une texture agréable

Pas d'immersion : pas de solubilisation des vitamines et sels minéraux solubles

### 2. Fiche technique

20 POINTS

Votre ballottine de pintade aux noisettes présente après cuisson-refroidissement des défauts d'aspect et de saveur. Vous vérifiez avec l'apprenti le bon d'économat.

2.1. Identifiez les erreurs commises à partir du bon d'économat émis par votre apprenti et expliquez leurs conséquences. Au moins 5 réponses

1 point par bonne réponse

5 points

- Produit trop maigre
- Trop de gratin
- Manque de sel
- Absence de liant
- Absence de noisettes
- Manque de barde
- Trop de lèches

BP

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**..... CORRIGE

Durée :  
2 heures

Session  
2011

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Coefficient:  
4

Folio  
1/5

N° Sujet : 11-1608

2.2. Corrigez les erreurs du bon d'économat dans le tableau ci-dessus

0.5 point par correction pertinente x 10 éléments

5 points

Ingrédients	Quantités	Unités
Lêches de pintade	2	kg
Lêches de porc	1	kg
Gorge de porc	4	kg
Poitrine	2.5	kg
Farce à gratin	0.3	kg
Crème UHT	0.2	kg
Fumet de pintade	0.2	kg
Barde	1	kg
<b>ŒUFS (selon apport en phosphates)</b>	<b>5 - 10</b>	<b>Pièce</b>
<b>Assaisonnement et ingrédients ajoutés</b>		
Sel nitrité	180	g
Poivre blanc	20	g
Épices	10	g
Alcool	QS	
Noisettes	100-200	g
Phosphates (selon apport en œufs)	10 - 20	g

2.3. Indiquer dans le tableau ci-dessous les phases techniques pour la réalisation de cette fabrication, minimum 8 phases.

1 point par phase (base 8 phases)

10 points

Progression technique	
Préparation du poste de travail	
Désossage des pintades, réalisation du fumet	
Trier les viandes et couper les lêches	
Préparation du gratin	
Pesée des assaisonnements	
Hachage des viandes et réalisation de la mêlée	
Montage des ballotines	
Mise en cuisson et refroidissement	
Glaçage et présentation	
<b>CUISSON</b>	
• Mode de cuisson : bouillon, sous-vide, vapeur	0.5 point
• Température de cuisson : 80 – 85°	0.5 point
• Température à cœur : 72 – 75 °	0.5 point
Mode de refroidissement	
Cellule : 0.5 point	

BP

Spécialité : ...CHARCUTIER TRAITEUR... CORRIGE

Durée :  
2 heures

Session  
2011

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Coefficient:  
4

Folio  
2/5

N° Sujet : 11-1608



**3. Les coquilles Saint-Jacques****13 POINTS**

**Vous réceptionnez le matin les coquilles Saint-Jacques. Vous devez vérifier la commande. Ces coquilles seront servies chaudes à l'assiette, avec une sauce et une garniture.**

3.1. Précisez la famille à laquelle appartient la coquille Saint-Jacques.

**2 points**

**Coquillage bivalve lamelibranche.**

3.2. Indiquez comment vous allez vérifier l'état de fraîcheur des Saint-Jacques.  
0.5 point par réponse

**2 points**

**Fermées, lourdes, odeur franche.**

3.3. Proposez 4 productions à base de Saint Jacques mettant en œuvre des techniques différentes.  
1 point pour chaque dénomination ; 2 points pour la(les) technique(s)

**9 points**

Préparations	Dénomination	Technique(s)
1	Terrine de St Jacques	Emulsion de St Jacques et poisson maigre avec crème et œufs. Montage avec inclusion de noix de St Jacques...
2		
3		
4		

**Le jury appréciera la pertinence des réponses.**

**4. Le sous-vide en prestation traiteur****20 POINTS**

**Vous mettez en place les magrets de canard à l'orange pour une prestation de 100 personnes adultes prévue pour le lendemain. Vous utilisez la technique de cuisson sous-vide.**

4.1. Indiquez quatre intérêts de la cuisson sous-vide.

1 point par bonne réponse

**6 points**

- Moins de pertes en poids
- Conservation de la jutosité
- Concentration du goût
- Facilité de remise en température
- Stockage et transport facilités

4.2. Expliquez ce qu'est un magret de canard. 1 point par bonne réponse

**2 points**

**Filet de canard gras (engraissé pour son foie)**

**BP****Spécialité : ...CHARCUTIER TRAITEUR... CORRIGE**Durée :  
2 heuresSession  
2011

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Coefficient:  
4Folio  
3/5

N° Sujet : 11-1608

4.3. Indiquez la quantité de magrets nécessaire pour cette prestation, justifiez

**0.5 point par bonne réponse**

**1 magret pour 2 personnes : donc 50 magrets.**

**2 point**

4.4. Précisez les techniques à appliquer pour la réalisation des magrets de canard à l'orange.

**8 points**

- Préparation du poste de travail
  - **Réalisation des magrets**
- Parer les magrets
- Marquer les magrets en cuisson et assaisonner
- Refroidir
- Mise sous-vide et étiquetage
- Réserver au froid
  - **Réalisation de la sauce**
- Réaliser un fond brun
- Zester les oranges non traitées
- Blanchir les zestes
- Lever les segments
- Réaliser la gastrique (caramel déglacé au vinaigre)
- Finition de la sauce : fond, gastrique, alcool, zestes, segments, assaisonnement.
- Refroidissement.
- Mise sous-vide et étiquetage
- Réserver au froid.

4.5. Indiquez les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette de ce produit.

**1 point par bonne réponse**

**2 points**

**Identification du produit, date de conditionnement.**

## 5. Composition d'un plateau de fromages

**5 POINTS**

**Vous profitez de la réalisation des plateaux de fromages, pour consolider les connaissances de votre apprenti.**

Complétez le tableau ci-dessous. 0.5 point par bonne réponse

AOC	Famille	Lait	Région
Pont L'Evêque	PMCL	Vache	Normandie
Chaource	Pâte molle croûte fleurie	Vache	Champagne Ardennes
Au choix	Chèvre		Au choix
Roquefort	Pâte persillée	Brebis	Midi-Pyrénées
Comté	Pâte pressée cuite	Vache	Franche Comté

BP

Spécialité : **...CHARCUTIER TRAITEUR... CORRIGE**

Durée :  
2 heures

Session  
2011

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Coefficient:  
4

Folio  
4/5

N°Sujet : 11-1608



**6. Choix du dessert****6 POINTS**

**Vous proposez trois desserts différents à base de fruits de saison, dont un obligatoirement à partir d'une pâte sèche, et un en verrine.**

Complétez le tableau ci-dessous.

Le jury appréciera la pertinence des réponses.

**7. Choix des vins pour le repas****4 POINTS**

**Vous devez proposer un vin pour les plats ci-dessous, en précisant le nombre de bouteilles pour le plat principal.**

Complétez le tableau ci-dessous.

Le jury appréciera la pertinence des réponses.

Plat	Vin AOC
Coquilles Saint-Jacques	1 point Un vin blanc sec
Magret de canard à l'orange	2 points Un vin rouge , 25 bouteilles
Dessert	1 point Effervescent/moelleux/vdn

**BP****Spécialité : ...CHARCUTIER TRAITEUR...CORRIGE**Durée :  
2 heuresSession  
2011

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Coefficient:  
4Folio  
5/5

N° Sujet : 11-1608

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